



## Menu Découverte à 70 €

### LÉGÈRETÉ, POTAGER & MARÉE

Ricotta, Épinard Malabar & Marlin fumé de Clément

*Ricotta, Spinach Malabar, Smoked marlin*

\*\*\*\*\*

### «PULPO ! PULPO ! VAMOS !»

Poulpe Braisé et Confit dans une huile végétale, Burrata, Pesto Rosso, Basilic & Parmesan

*Octopus braised and candied in vegetable oil, Burrata, Red Pesto,*

*Basil and Parmesan cheese*

\*\*\*\*\*

### CHAMP ET BASSE-COUR

Ravioles de Poulet Boucané, Champignon « An Tout Soss » Œuf mariné au Soja,

Huile de Terre

*Smoked Chicken Ravioli, Mushroom "An Tout Soss, Marinated egg with soy*

\*\*\*\*\*

### « FÈ'Y DESSANN' ! »

\*\*\*\*\*

### « CHO KAKAO ! » (Trompe l'Œil)

Toute une histoire chocolatée...

*A whole story of chocolate*

\*\*\*\*\*

### LA BOÎTE DE MIGNARDISES DE LA MAISON LAUZÉA

*The Box of Mignardises of Maison Lauzéa*



## Menu Inspiration à 90 €

### LÉGÈRETÉ, POTAGER & MARÉE

Ricotta, Épinard Malabar & Marlin fumé de Clément

*Ricotta, Spinach Malabar, Smoked marlin*

\*\*\*\*\*

### «PULPO ! PULPO ! VAMOS »

Poulpe Braisé et Confit dans une huile végétale, Burrata, Pesto Rosso, Basilic & Parmesan

*Octopus braised and candied in vegetable oil, Burrata, Red Pesto, Basil and Parmesan cheese*

\*\*\*\*\*

### JIBARITO COMME UN CROC' TRUFFO (Trompe l'Œil)

Plantain Pézé, Béchamel à la Truffe Noire, Scamorza Fumée & Fines tranches de Jambon de Noël

*Jibarito like a Truffle Croc  
Plantain Pézé, Bechamel with black truffle, Scamorza smoked & Thin slices of Christmas ham*

\*\*\*\*\*

### SAINT-JACQUES DANS UN NOUVEAU CLASSIC !

Saint-Jacques rôties au beurre mousseux, Carotte en déclinaison, Magret fumé en connivence & Ananas

*Roasted scallops in a sparkling butter, Carrots, Smoked magret & Pineapples*

\*\*\*\*\*

### CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

Maisons Bordier & Marjolait

*Matured cheeses from Maison Bordier and Maison Marjolait*

\*\*\*\*\*

### « FÈ'Y DESSANN' ! »

\*\*\*\*\*

### « CHO KAKAO ! » (Trompe l'Œil)

Toute une histoire chocolatée...

*A whole story of chocolate*

\*\*\*\*\*

### LA BOÎTE DE MIGNARDISES DE LA MAISON LAUZÉA

*The Box of Mignardises of Maison Lauzéa*



## Menu Plaisir à 115 €

### LÉGÈRETÉ, POTAGER & MARÉE

Ricotta, Épinard Malabar & Marlin fumé de Clément

*Ricotta, Spinach Malabar, Smoked marlin*

\*\*\*\*\*

### «PULPO ! PULPO ! VAMOS »

Poulpe Braisé et Confit dans une huile végétale, Burrata, Pesto Rosso, Basilic & Parmesan

*Octopus braised and candied in vegetable oil, Burrata, Red Pesto,  
Basil and Parmesan cheese*

\*\*\*\*\*

### JIBARITO COMME UN CROC' TRUFFO (Trompe l'Œil)

Plantain Pézé, Béchamel à la Truffe Noire, Scamorza Fumée &

Fines tranches de Jambon de Noël

*Jibarito like a Truffle Croc*

*Plantain Pézé, Bechamel with black truffle, Scamorza smoked &  
Thin slices of Christmas ham*

\*\*\*\*\*

### CHAMP ET BASSE-COUR

Ravioles de Poulet Boucané, Champignon « An Tout Soss » Œuf mariné au Soja,  
Huile de Terre

*Smoked Chicken Ravioli, Mushroom "An Tout Soss, Marinated egg with soy*

\*\*\*\*\*

### SAINT-JACQUES DANS UN NOUVEAU CLASSIC !

Saint-Jacques rôties au beurre mousseux, Carotte en déclinaison,

Magret fumé en connivence & Ananas

*Roasted scallops in a sparkling butter, Carrots, Smoked magret & Pineapples*

\*\*\*\*\*

### CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

Maisons Bordier & Marjolait

*Matured cheeses from Maison Bordier and Maison Marjolait*

\*\*\*\*\*

### « FÈ'Y DESSANN' ! »

\*\*\*\*\*

### « CHO KAKAO ! » (Trompe l'Œil)

Toute une histoire chocolatée...

*A whole story of chocolate*

\*\*\*\*\*

### LA BOÎTE DE MIGNARDISES DE LA MAISON LAUZÉA

*The Box of Mignardises of Maison Lauzéa*