

# *Le Menu Dégustation*

Le foie gras : marbré et mi-cuit, touche de pêches et thym, brioche toastée  
*Layered semi-cooked duck foie gras, peaches and thyme, toasted brioche*



Le turbot aiguillettes rôties, semoule de choux fleur, sauce émulsionnée aux senteurs d'iode et jasmin  
*Turbot roasted, cauliflower, emulsion of jasmine and taste of sea*



Le veau pavé de longe rôti, risotto d'épeautre au vinaigre de noix et girolles marinées  
*Roasted veal loin steak, spelt risotto with walnut vinegar and marinated chanterelles*



La pomme, façon tatin et sa mousse manzana, biscuit spéculos, glace verveine  
*Apple tatin style and apple manzana mousse, speculoos biscuit, verbena ice cream*

90,00 €uros

*Servi pour le dîner du Mardi au Samedi*  
*Served for dinner only from Tuesday to Saturday*