



Tasting menu...Menu dégustation

Tuber and autumn fruit salad

Salade de tubercules et fruits d'automne

Pumpkin gnocchi, consommé of black chanterelle mushrooms and Dublin Bay prawns

Gnocchis de citrouille, velouté de trompette de la mort et langoustine

Marinated red mullet with mirin, cream of carrot and salad of pickled vegetables

Rouget mariné au mirin, crème à la carotte et salade de petits légumes au vinaigre

Cod cheeks, cream of mushrooms and "pil-pil" [spicy pepper and garlic sauce]

Kokotxas de morue, crème de champignons et sauce pil-pil

Cannelloni of duck and foie with a mushroom and truffle white sauce

Cannellonis au canard et foie gras à la béchamel aux champignons et truffes

Surf and turf of roast chicken with lobster

Mer et montagne de poulet rôti au homard

Fillet of marinated venison, chestnuts and aniseed

Filet de cerf mariné, châtaignes et anis

Cream of sweet potato, honey and citrus fruit

Crème patate douce, miel et agrumes

For chocolate lovers

Pour les amateurs de chocolat

72.00€

Per person...Par personne

Aperitif, bread, petit fours and vat included /Drinks not included

Apéritif, pain, petit fours et tva inclus/ Boissons pas compris