

Pâques

Le 20 mars, ouverture exceptionnelle le midi et le soir
75€ par personne (hors boissons)
Chef Samuel Lanne

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard mi-cuit en gelée de cassis,
chutney de rhubarbe, fondant au miel et dattes
&
Trilogie autour de la truite des Pyrénées dans tous ses états
(en gravlax, tartare et rillettes fumées)

PLATS

Cabillaud skrei rôti sur la peau, nage de Saint-Jacques et
bouillon mousseux au thé matcha, ruban de légumes vapeur
&
Epaule d'agneau en cuisson basse température parfumée au romarin,
parmentier de pommes grenailles en persillade, légumes printaniers glacés

DESSERT

Entremets de Pâques: fraise, chocolat blanc, pistache



Easter

The 20th of March, open exceptionally for lunch and dinner
75€ per person (excluding drinks)
Chef Samuel Lanne

STARTERS

Semi-cooked duck foie gras terrine in a blackcurrant jelly,
served with rhubarb chutney, honey and date fondant
&

Trilogy of Pyrenean trout in all its forms
(gravlax, tartare, and smoked rillettes)

MAIN COURSES

Pan-roasted skrei cod on the skin, scallop broth with matcha tea foam
and a ribbon of steamed vegetables
&

Slow-cooked lamb shoulder infused with rosemary, baby potato parmentier
with parsley, and glazed spring vegetables

DESSERT

Strawberry, white chocolate and pistachio Easter treat



Pascua

El 20 de marzo, apertura excepcional al mediodía y por la noche
75 € por persona (excluyendo bebidas)
Chef Samuel Lanne

ENTRANTES

Terrina de foie gras de pato semi-cocida en gelatina de grosella negra,
acompañada de chutney de ruibarbo y fondant de miel y dátiles

&

Trilogía en torno a la trucha de los Pirineos en todas sus formas
(gravlax, tartar y rilletes ahumadas)

PLATOS PRINCIPALES

Skrei de bacalao asado con la piel crujiente, caldo de vieiras con
espuma de té matcha y cinta de verduras al vapor

&

Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura con aroma de romero,
parmentier de patatas baby con perejil y verduras primaverales glaseadas

POSTRE

Delicia de Pascua con fresa, chocolate blanco y pistacho

