

# Alborada estival

## Entrantes

Tomate corazón de buey pequeña y mozzarella di bufala 18.00€ 

Dorada en caldo dashi, gelatina de pepino y pepino encurtido 18.00€ 

(Posibilidad de suplemento de caviar 20€)

Atún en crudité, tartar de calabacín y coulis de lechuga al aceite de avellana 20.00€ 

Cigalas bretonas en carpaccio, aceite de oliva madurado 34.00€

(Posibilidad de suplemento de caviar 5g 20€)

Hermosas gambas al kamado 30.00€

## Los pescados

Bogavante azul a la llama, jugo de bullabesa 65.00€

Trucha de Talbat crujiente, cereales al estilo libanés y emulsión de perejil 25.00€ 

Corvina salvaje de anzuelo, caviar de calabacín y emulsión de bullabesa 38.00€ 

Bacoreta al kamado, steak de tomate, esencia de atún, pesto de albahaca y almendras 28.00€ 

## Carnes

Patatas fritas de buey confitado, emulsión de patata 32.00€

(Posibilidad de suplemento de buey Wagyu 25€)

Cordero de Poitou, inspirado en una musaca 40.00€ 

Mollejas de ternera lacadas, trigo sarraceno pop 42.00€

La información sobre alérgenos y la trazabilidad de nuestros productos está disponible bajo petición.

 Plato elaborado con productos de nuestra región.

## Nuestros platos de verano

Ensalada César 35.00€

Salmón gravlax casero, Focaccia y crema de Isigny 25.00€

Foie gras Maison Brilloux 32.00€ 

Solomillo de ternera, sucrose y espuma de patata 55.00€ 

## Ensalada

Delicia de los nómadas del jardín 9.00€

## Quesos

Carro de quesos afinados 15.00€

Queso de cabra fresco de la granja du Maras, Ketchup de albaricoque, almendras y fresas 13.00€ 

Crema de oveja ligeramente ahumada, Aceite de rúcula 13.00€ 

## Postres

Maravilla de los mercados 15.00€ 

La Cérafine 15.00€ 

Melocotón confitado, ajedrea de nuestro jardín 18.00€

“Eskimo” de praliné de cacahuete, lúpulo de primavera 18.00€

Frutos rojos merengados 16.00€ 

Todos nuestros platos se elaboran con productos frescos, por lo que su disponibilidad depende del mercado.

Algunas preparaciones y cocciones pueden requerir un mayor tiempo de espera.