

## **Farandole “le réveille des papilles gourmandes”**

### **Hors d'œuvre**

Tartare d'avocat et thon fumé sur pistou de racine rouge  
18.-

Tagliatelles de calamar sur coulis de piment d'Espelette et chorizo doux  
lichettes grillées  
18.-

Tartare de féra à l'huile de citrus sur mousseline de pois chiche  
16.-

Carpaccio de bresaola à l'huile de citrus et copeaux de parmesan  
16.-

### **Potages**

Bisque de crustacé, zéphir cognac, crevettes grillées  
16.-

Mousseline de citrouille sous voile parfumé aux truffes  
14.-

### **Principaux**

Filets mignons de Pata Negra poêlé aux morilles  
44.-

Tournedos de bœuf grillé sous croûte de chorizo  
42.-

Poisson du jour préparé selon l'arrivage  
38.-

### **Desserts**

L'assiette du fromager  
15.-

Délice guyérien aux petits fruits, meringue, crème double  
14.-

Crème brûlée à la pistache et pêche confite  
Sorbet framboise  
12.-

**Menu à choix un plat de chaque service 78.-**

**Menu 3 plats (1 par service) 65.-**