



Murex de Camargue, mayonnaise à l'encre de sèche	9€
Caponata au paprika fumé, anchois de Cantabrie	12€
Poulpe de Galice, chimichurri	22€
Tataki de bonite de St Jean de Luz, salsa romanesco et aster maritime	19€
Toro de thon rouge Ikéjilé cru, stracciatella, vinaigre PX	28€
Lieu jaune de ligne, beurre blanc, haricots plats, pommes de terre de l'île de Ré	32€
Ventrèche de thon rouge Toro juste saisie	39€
Ris de veau croustillant, anguille fumée au bois de cerisier, asperges vertes	39€
Crème à la fleur d'oranger, fraises marinées au vinaigre balsamique	14€