

## MENU SIGNATURE 170 €

### Crème brûlée de foie gras

Caramélisée au miel et yaourt crispy  
Pain de fouace toasté

### *Foie gras in crème brûlée style*

*Caramelized with honey and crispy yoghurt  
Toasted milkbread pancake*

\*\*\*

### La langoustine juste saisie

Beurre émulsionné au jus de yusu  
Jeunes ormeaux meunière au futaba

### *Quick cooked langoustine*

*Emulsified butter, yusu jus  
Ear shells meunière flavoured with futaba*

\*\*\*

### Le homard

Bouillon inspiré d'une soupe de poissons safranée  
Olives noires déshydratées, légèrement anisé

### *Lobster*

*Cooked in a saffron-flavoured fish soup  
Dehydrated black olives, slightly aniseed*

\*\*\*

### Le ris de veau doré au sautoir

Endive confite au pralin  
Jus d'un caramel brûlé

### *Calf sweetbreads*

*Preserved endive with pralin  
Browned caramel gravy*

\*\*\*

### L'Andoa noir 70%

Croustillant praliné  
Tube rafraîchissant chocolat noisette

### *Black Andoa 70%*

*Crunchy praline  
Hazelnut chocolate iced tube*