

## Aujourd'hui Menu Déjeuner

35€  
Plat

45 €  
Entrée & Plat  
ou  
Plat & Dessert

55 €  
Entrée, Plat & Dessert

**Mulet de petite pêche** – Confit de citron  
*Mariné en tranches épaisses, laitue de mer & nori*

\*\*\*\*\*

**Ris d'agneau** – Coulis d'asperge blanche  
*Croustillant, sot l'y laisse & parmesan*

\*\*\*\*\*

**Turbot sauvage** – Sauce Pil-Pil  
*Cuit doucement dans des arômes de sarriette, courgette*

\*\*\*\*\*

**Cochon ibérique** – Sauce aigre/doux  
*Côte bien grillée, fèves cuisinées au chorizo*

\*\*\*\*\*

**Petit Suisse Malo** – Huile de vanille  
*Pulpe de céleri, livèche*

\*\*\*\*\*

**Babas & groseilles** – Chantilly à la vanille de Bora-Bora  
*Imbibés au rhum agricole ambré*

Prix TTC service compris

## Lunch Menu of the Day

35€  
Main course

45€  
Starter & Main  
or  
Main & Dessert

55€  
Starter, Main & Dessert

**Gray mullet** – Candied lemon  
*Thick slices marinated, sea lettuce & nori seaweed*

\*\*\*\*\*

**Lamb sweatbread** – White asparagus coulis  
*Crispy, chicken oysters & parmesan cheese*

\*\*\*\*\*

**Wild turbot** – Pil-Pil sauce  
*Slowly cooked with savory, zucchini*

\*\*\*\*\*

**Iberian pork** – Sweet & sour sauce  
*Well grilled rib, beans cooked with the chorizo*

\*\*\*\*\*

**Petit Suisse Malo** – Vanilla oil  
*Celery pulp & livèche*

\*\*\*\*\*

**Baba & curreant** – Bora-Bora vanilla whipped cream  
*Soaked with dark rum*

Net prices, service included