

Menu Berder 49€

Amuse-bouche de saison

~~~~~

*1<sup>er</sup> Entrée*

*Moelleux de tourteaux au quinoa et rhubarbe*

*Soft texture of crab with quinoa and rhubarb*

~~~~~

Plat

Dos de Maigre rôti sur sa peau, graines de sarrasin et sauce vierge à la criste marine

Roasted lean meat on its skin, buckwheat seeds and vierge sauce with sea fennel

~~~~~

*Dessert*

*Chocolat Guayaquil à la fleur de sel, yuzu gingembre*

*Guayaquil chocolate with fleur de sel, Yuzu Ginger*