

LA TABLE D'UROYAL

A LA TABLE DU CHEF 135

Menu servi de 19h30 à 21h30

Gamberoni de San Remo,

à cru, en tartare, kumquat, crackers de manioc



Langoustine,

lait de crustacés, chou farci, tortellini, consommé des têtes



Gnocchi,

poulpe, cresson, curry à l'ancienne, lait de coco



Rouget de Méditerranée,

épinard, fenouil, ail noir, pomme de terre,
réduction d'une soupe de poissons de roche, rouille



Filet de bœuf,

artichaut farci et à la juive, fine purée de pomme de terre,
jus court au poivre sauvage de Madagascar



Blanc-Manger citron vert,

noix de coco, mangue, passion et ananas

Prix nets en euros