

S O L C



Coupe de bienvenue de Cava Rosé de Mestres



Huître Amélie N°2 à la betterave et salade de pétales



Ventrèche de thon Balfegó avec émulsion de pignons de pin



Sole avec beurre blanc au caviar Oscietra
et salsifis rissolés



Filet de bœuf des Pyrénées avec sauce béarnaise
et asperges sauvages



Crumble de noisette avec sorbet
et mousse de citron



Gâteau aux amandes avec compote de framboise
et litchi avec mousse de tonka

79 € per person

From Majestic with
LOVE