

LES SNACKS

Almonds	65
Olives	65
Anchovies, toast & lemon	150
Comté	85
Charcuterie plate	185
Mixed plate	250
Jesus Basque	95
Green salad	65

LES APÉRITIFS

Champagne	210
Prosecco	170
Helles Lager	75
Poiré Cider	85
Negroni	145
Dry Martini	145
Orangina 0,0%	45
Icha 'Rabarber & Vanilj' 0,0%	85

LE MENU

Your choice of
starter, pasta, main course & dessert.

7 4 5

LES ENTRÉES

Burrata, cucumber gazpacho & summer oil	185
Tarte fine à la courgette & goat cheese	180
Leek, capers, honey vinaigrette & tarragon	175
Grilled turbot & sauce vierge	195
Duck rilette, corinchons, toast & Dijon	190
Skewer with veal sweetbreads, pimientos de padrónes & persillade	195

LES PÂTES

Fermentata 'cacio e pepe'	195/265
Spaghetti, salsiccia, tomato & basil	195/265
Agnolotti filled with ricotta, sage & hazelnuts	245

LES PLATS

Shiitake, yellow beets, charred onion, fried sage & mushroom jus	335
Cod, tromboncino, chickpeas, peppers & crown dill beurre blanc	415
Duck, haricots, leeks, anchovy & jus	425

Please let us know of any allergies.