

Menu

À 4 MAINS
BY L'ARCHIPEL

• MISE EN BOUCHE •

Mini tartelette en feuille de brick,
espuma de maïs, crudo de thon et
poudre d'olive noire fumée

• ENTREE 1 •

Ravioles translucides aux crevettes,
siphon au safran, poutargue râpée et
caviar d'aubergine

• ENTREE 2 •

Ballotine d'agneau confit à la
catalane, croûte d'herbes, jus corsé,
aubergine flambée et piment
d'Espelette

Menu

À 4 MAINS
BY L'ARCHIPEL

• PLATS •

Arroz negro « mar i munt » au jus de
poisson anisé, filet de rouget flambé,
canard snacké et émulsion aïoli,
zestes de citron vert

• DESSERTS •

Pavlova, compotée et morceaux de
pêche, crème montée au chocolat blanc
et piment d'Espelette, meringue
saupoudrée de piment d'Espelette