



COCKTAIL :
avec l'Encantada

le Gascon amoureux et sa tuile de fritons

MISE EN BOUCHE :
CAPPUCCINO

velouté de patates douces, émulsion au shiitake

ENTRÉE :
GRATIN EN CAPITALE

Gnocchi à la parisienne gratinée au comté, pétales de jambon de porc noir croquants et jeunes pousses

PLAT :
COMME UN CANARD À L'ORANGE

Cromesquis de canard au foie gras et noisettes, sauce aigre douce aux agrumes, Carottes en texture

DESSERT :
ENTREMETS À PARTAGER

3 saveurs : chocolat - clémentine et piment d'Espelette

