

TOUTE L'ÉQUIPE DE L'ANGLE VOUS SOUHAITE UN AGRÉABLE MOMENT

MENU DÉGUSTATION

Amouse-gueules de bienvenue,

faits par nos cuisiniers au bar

Bloody Mary on the rocks

Sur un corail:

Palourde de Galicie assaisonnée

Thon ibérique au caviar

Aguachile aux fruits de la passion avec maquereau, huître et avocat

Taco au maïs, foie gras et mole

Beignet de porc ibérique, consommé de jambon au xérès

Gambon écarlate avec son jus, amandes tendres, estragon et kumquat

Poisson de roche avec ses écailles croquantes, terre d'aneth et crudités de céleri

Tartare de boeuf affiné avec du beurre Cafe Paris

Riz « cap i pota » de veau, huîtres

Pigeonneau grillé à la japonaise, wonton au foie avec sauce Yakiniku

Sur une fleur, bouchée de saké

Textures de verveine citronell, bergamote et poivre Bataks

L'heure du thé Earl Grey à trois laits

Petit fours

**Possibilité de changer les deux desserts par une sélection de fromages affinés*

Option accords mets et vins 85€

Notre offre peut être adaptée pour tenir compte d'allergies ou d'intolérances alimentaires

145€ Prix par personne

*** 10% TVA incluse**

*** Boissons non incluses**

*** Le même menu sera servi à tous les invités à la table**

*** Nous travaillons avec des produits de saison, nos menus peuvent donc être modifiés en fonction de la disponibilité des produits frais**