

CENA DE 6 MANOS

ALEXANDRE MARCHON
JACQUES LAGARDE
MATHIEU LAGARDE

6 platos 100€

con maridaje de vinos 135€



C A S C A D A
M A R B E L L A

CENA DE 6 MANOS

TOSTADA CON GUISANTES Y CAVIAR, QUESO DE CABRA

TARTELETA DE FOIE GRAS, SABAYÓN DE ANGUILA
AHUMADA, NARANJA

PAN Y MANTEQUILLA DE LIMÓN AL ENELDO, SALCHICHA
DE BUEY, PANCETA DE DOS AÑOS

LOMBARDA ESTOFADA, COLINABO ENCURTIDO, BEURRE
BLANC DE SALVIA, PRALINÉ DE AVELLANAS

ESPÁRRAGOS VERDES DESGLASADOS CON VINAGRE
VIEJO, PURÉ DE COLIFLOR, GEL DE LIMÓN Y AJO

RAPE CONFITADO CON GRASA DE CERDO, BISQUE

SOLOMILLO DE VACA MADURADO, ANCHOAS 00, PURÉ
DE APIONABO, JUGO DE BUEY

PARFAIT DE BERENJENA, MIEL DE CAÑA AHUMADA

PAVLOVA DE FRESAS Y ESTRAGÓN

6 HANDS DINNER

ALEXANDRE MARCHON
JACQUES LAGARDE
MATHIEU LAGARDE

6 courses 100€

with wine pairing 135€



6 HANDS DINNER

TOAST WITH PEAS AND CAVIAR, GOAT CHEESE

TARTELETTE FOIE GRAS, SMOKED EEL SABAYON, ORANGE

BREAD AND LEMON DILL BUTTER, BUEY SAUSAGE, TWO-YEAR-
OLD PANCETTA

BRAISED RED CABBAGE, PICKLED KOHLRABI, SAGE BEURRE
BLANC, HAZELNUT PRALINE

GREEN ASPARAGUS DEGLAZED WITH OLD VINEGAR,
CAULIFLOWER PURÉE, LEMON GARLIC GEL

MONKFISH CONFIT WITH PORK FAT, BISQUE

MATURED BEEF FILET, 00 ANCHOVIES, CELERIAC PURÉE,
BEEF JUS

AUBERGINE PARFAIT, SMOKED CANE SUGAR HONEY

STRAWBERRY AND TARRAGON PAVLOVA

DÎNER À 6 MAINS

ALEXANDRE MARCHON
JACQUES LAGARDE
MATHIEU LAGARDE

6 plats 100€

accord mets-vin 135€



DÎNER À 6 MAINS

TOAST PETITS POIS ET CAVIAR, FROMAGE DE CHÈVRE

TARTELETTE FOIE GRAS, SABAYON ANGUILE FUMÉ, ORANGE

PAIN ET BEURRE D'ANETH AU CITRON, BUEY SAUCISSON,
PANCETTA DEUX ANS D'ÂGE

CHOUX ROUGE BRAISÉ, CHOU RAVE PICKLES, BEURRE BLANC
À LA SAUGE, PRALINÉ NOISETTES

ASPERGE VERTE DÉGLACÉE AU VIEUX VINAIGRE, PURÉE DE
CHOU FLEUR, GEL AIL CITRON

LOTTE CONFITE AU GRAS DE COCHON, BISQUE

FILET DE BOEUF MATURÉ, ANCHOIS 00, PURÉE DE CÉLERI
RAVE, JUS DE BOEUF

AUBERGINE PARFAIT, MIEL SUCRE DE CANNE FUMÉ

PAVLOVA FRAISES ET ESTRAGON
