

6 HANDS DINNER

ALBANE AUVRAY
JACQUES LAGARDE
MATHIEU LAGARDE

6 courses 100€

with wine pairing 135€



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

6 HANDS DINNER

THE EXPLOSION *POMEGRANATE, CELERY, AND GINGER*

THE HUG *CONFIT VEAL SWEETBREADS, PARSLEY SABAYON*

THE FAT *BEER SOURDOUGH, BONE MARROW BUTTER, BEEF TONGUE, AND DUCK*

THE MEETING *MUSHROOM FRICASSÉE, PERSILLADE OIL, PECAN NUTS*

THE FRESHNESS *COBIA GRAVLAX, CITRUS, HORSERADISH, MACADAMIA*

THE JOURNEY *SWORDFISH & PANCETTA, BURNT BANANA, GREEN CURRY*

THE CLASSIC *BEEF WELLINGTON, FOIE GRAS, CABBAGE*

COMFORT *PEAR & CHESTNUT*

CRUSH *RICE PUDDING, TAHITIAN VANILLA, MUSHROOMS, ORANGE*

DÎNER 6 MAINS

ALBANE AUVRAY
JACQUES LAGARDE
MATHIEU LAGARDE

6 plats 100€

accords mets-vin 135€



C A S C A D A

M A R B E L L A

DÎNER 6 MAINS

L'EXPLOSION GRENADE, CÉLERI ET GINGEMBRE

LE CÂLIN RIS DE VEAU CONFIT, SABAYON AU PERSIL

LE GRAS

PAIN AU LEVAIN À LA BIÈRE, BEURRE DE MOELLE, LANGUE DE BŒUF, MAGRET

LA RENCONTRE

FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS, HUILE DE PERSILLADE, NOIX DE PÉCAN

LA FRAÎCHEUR COURBINE EN GRAVLAX, AGRUMES, RAIFORT, MACADAMIA

LE VOYAGE ESPADON & PANCETTA, BANANE BRÛLÉE, CURRY VERT

LE CLASSIQUE WELLINGTON DE BŒUF, FOIE GRAS, CHOU

RÉCONFORT POIRE & CHÂTAIGNE

COUP DE CŒUR RIZ AU LAIT, VANILLE DE TAHITI, CHAMPIGNONS & ORANGE

CENA 6 MANOS

ALBANE AUVRAY
JACQUES LAGARDE
MATHIEU LAGARDE

6 platos 100€

con maridaje de vino 135€



C A S C A D A

M A R B E L L A

CENA 6 MANOS

LA EXPLOSIÓN GRANADA, APIO Y JENGIBRE

EL ABRAZO MOLLEJAS DE TERNERA CONFITADAS, SABAYÓN DE PEREJIL

LA GRASA PAN DE MASA MADRE CON CERVEZA, MANTEQUILLA DE TUÉTANO,
LENGUA DE RES, PATO

EL ENCUENTRO

FRICASÉ DE CHAMPIÑONES, ACEITE DE PERSILLADE, NUEZ DE PECANA

LA FRESCURA GRAVLAX DE CORVINA, CÍTRICOS, RÁBANO PICANTE, MACADAMIA

EL VIAJE PEZ ESPADA Y PANCETA, PLÁTANO CARAMELIZADO, CURRY VERDE

EL CLÁSICO WELLINGTON DE TERNERA, FOIE GRAS, COL

CONFORT PERA Y CASTAÑA

FAVORITO ARROZ CON LECHE, VAINILLA DE TAHITÍ, CHAMPIÑONES, NARANJA
