

ENTREES

€

Samossas 18

Les petits samossas d'agneau aux épices d'orient, yaourt frais au piment vert, menthe et coriandre

Burrata 20

Carpaccio de tomates vertes et pêches, mozzarella burrata crémeuse, confiture de tomate vertes, huile de basilic, pignons de pins et olives noires

Homard 20

Les ravioles de homard, bouillon au parfum de Thaïlande et jeunes pousses aromatiques

Langoustines 24

Les langoustines juste saisies à la plancha, ravioles ouvertes de petits légumes, émulsion légère d'homardine

King crabe 26

Comme une salade de King crabe, avocat, céleri, pommes acidulées, huile d'olive et citron jaune, craquant d'Orient

LES CLASSIQUES DU MOMENT

L'artichaut 14

Le traditionnel artichaut au four, vinaigrette ciboulette

Suggestions

En fonction des produits du marché

PLATS

€

Boeuf (prix en fonction du marché)

La pièce de bœuf selon l'arrivage, fine purée de pommes de terre aux truffes et jus en accord

Veau 34

Le mignon de veau en basse température aux morilles, petites asperges vertes grillées, jus au porto

Cochon Ibérique 32

La côte de cochon Ibérique rôtie au thym du jardin, minute de petits radis et ail confit, fregola sarda à la crème de parmesan

Dos de cabillaud 28

Le dos de cabillaud en feuille de banane, crémeux de brocolis et chou pak choï, vinaigrette cacahuètes, soja et citron

Thon rouge 32

Le thon rouge juste saisi, caviar d'aubergines, vierge de petits légumes, risotto de cresson et jus corsé

Carte blanche végétarienne 24

Selon les produits du marché et l'inspiration du Chef

En cas d'allergies, demandez notre service de salle

DESSERTS

€

Les fromages de Maître Mons

La sélection de fromage du Meilleur Ouvrier de France

12

Les desserts de notre pâtissier

La sélection des desserts et pâtisseries

12

Les crèmes glacées et sorbets

6

Yaourt, miel

Moka, éclats de fève de cacao torréfiés

Citron, huile de basilic et jeune coriandre

Framboise, huile de menthe et épices massala