

Les entrées

Croquettes aux crevettes grises maison

17

Gambas au beurre de chorizo, travail autour du petit pois

20

Aubergines caramélisées au miso, bouillon dashi (végétarien)

15

Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées au beurre, betteraves au poivre de Sichuan, citron caviar et jus de corail

18

Carpaccio d'entrecôte, mozzarella à la truffe et tuile de pain

18

Les plats

Volaille de Bresse aux truffes et gnocchis de pomme de terre

26

*Cabillaud basse température, pommes de terre suédoise,
bouillon de jambon*

28

*Bœuf Rubia Galicia Dry Aged, pommes fondantes au romarin
(Entrecôte Espagnole maturation 4 semaines)*

30

Rouget Grondin, sauge et lard, texture de choux de Bruxelles

27

*Parmentier de cuisse de canard confite, patates douces et
chips d'épinards, caramel d'harissa*

26

Les grillades et classiques

Américain préparé, pommes frites maison

18

Burger 100% pur bœuf, cheddar et sauce maison

18

Burger de légumes, pesto de laitue romaine grillée (végétarien)

22

Filet pur de bœuf Simmental

30

Menu 48 euros

Ces entrées et plats peuvent être pris "à la carte"

Aubergines caramélisées au Miso, bouillon dashi

Ou

*Coeur de saumon fumé, condiments asiatiques
et gelée de concombre*

*Cabillaud basse température, pommes de terre suédoise,
bouillon de jambon*

Ou

*Parmentier de cuisse de canard confite, patates douces et chips d'
épinards, caramel d'harissa*

*Dessert au choix
(Hors café gourmand)*

