

À LA CARTE



En cas d'allergie n'hésitez pas à communiquer vos allergènes au personnel avant votre commande. Notre pain est préparé sans gluten par Eric Seguran.

Les prix incluent le service et la TVA.

ENTRÉES

Asperges croquantes, œuf parfait et son écume au poivre de Sichuan, brisures de jambon ibérique et fleurs de ciboulette	12€
Foie gras mi-cuit gelée vin rouge cannelle, chutney de dattes madjoul, raisins secs et cubes de magret fumé aux écorces d'érable	14€
Carpaccio de poulpe mariné à la citronnelle et gingembre, coulis de poivrons au piment vert, cubes de pommes de terre confites et mayonnaise à l'estragon	13€
Tartelette sablée au parmesan, coulis de persil frisé, escargots en persillade et écume à l'ail de l'autrec et pickles de radis roses	13€

PLATS

Cube de veau français, pesto d'herbes risotto croustillant, pointes d'asperges rôties et jus corsé	34€
Cabillaud skrei en croûte de noisette et coriandre, mousseline de carottes au zeste d'orange et fanes de carottes cuites au beurre citron yuzu, écume safran	33€
Filet de bœuf chateaubriand, mille-feuille de pommes de terre à la farce de morilles et morilles fraîches poêlées, jus au porto	35€
Tataki de thon laqué/pané au sésame et graines de wasabi, mousseline de chou rouge au citron kombawa et salade d'algues vakamé	34€
Plat végétarien sur demande	20€

FROMAGE ET DESSERTS

Assortiment de fromages affinés	10€
Opéra chocolat grand cru et café moka et sa crème anglaise fève tonka	11€
Tarte citron aux saveurs mojito	11€
L'entremet fraise de mars	12€
Café ou thé gourmand	10€