

# MENU à la Carte

Notre carte est entièrement élaborée sur place à partir de produits frais et de saison. En cas d'allergies n'hésitez pas à communiquer vos allergènes au personnel avant votre commande. Les prix incluent le service et la TVA.

## ENTREES

---

- 18€ **Carpaccio de St-Jacques,**  
thé jasmin gélifié, copeaux de radis couleurs,  
mousse raifort et zestes de citron, caviar de hareng
- 16€ **Raviole à la farce de brousse et haddock fumé,**  
crémeux d'asperges vertes et ses tagliatelles croustillantes, écume safranée
- 18€ **Pressée de paleron de bœuf et foie gras terrine,**  
cubes de pomme de terres, mayonnaise façon gribiche, pickles d'oignons rouges,  
chips de pain, jus perlé à l'huile de persil
- 17€ **Burrata, crémeux artichauts citronné,**  
petits pois à la française, guanciaie croustillant et siphon lardé

## PLATS

---

- 36€ **Pluma de porc ibérique laqué au caramel de xérès,**  
mouseline de choux fleurs lardé, choux pok choi brûlé, poudre de choux couleur  
et jus de viande sauce yakiniku
- 37€ **Lotte snackée,**  
gyoza de tartare d'anguille fumé et ricotta, tombée de pousses d'épinards à l'ail noir,  
beurre blanc verveine et écume citronnelle
- 38€ **Filet de bœuf grillé,**  
mouseline de patate douce à la pâte de cacahuète, flan de champignons brun persillés,  
poudre de morilles déshydratées et son jus de bœuf chocolat curry rouge
- 37€ **Pavé de flétan cuit en bouillon d'infusion céleris, miso et graines de café**  
palet de céleri caramélisé au soja sucré et curry vert,  
coulis de mizuna, crispy de shizo et écume café
- 25€ **Plat végétarien sur demande**

## FROMAGE & DESSERTS

---

- 12€ **Assiette de fromages affinés de saison**
- 15€ **Profiterole à la glace fève tonka et vanille de Madagascar maison,**  
sauce Nutella® , chantilly vanillée et noisettes torréfiées
- 15€ **Pavlova fraise et rhubarbe au basilic**  
coulis rhubarbe, cubes de fraises au sirop basilic,  
mousse citron yuzu, fraises fraîches et shyzo basilic
- 15€ **Pomme rôtie caramélisée et tuile de laitue cristallisée**  
caramel de cidre, quenelle de crème fouettée et billes de citron caviar
- 10€ **Café ou thé gourmand**
- 20€ **Champagne ou digestif gourmand**