

Pour commencer ...

Ceviche de Daurade Sébaste, citron vert, sauce leche de tigre,
grenade, fruits rouges, tuile craquante à l'encre de seiche

21

Encornets frits, déclinaison de piquillos, crème de ricotta, aïoli et herbes fraîches

19

Tartare de bavette d'Aloyau fumé et assaisonné au paprika, moutarde de Meaux,
piment d'Espelette et herbes fraîches, jaune d'œuf confit et chips maison

22

Carpaccio de tomates colorées,
pickles de green zebra à la fleur de sureau, burratina, pêches rôties et sorbet basilic

17

Toutes nos entrées peuvent être choisies en taille PLAT pour 50% supplémentaires

Pour suivre ...

Côte de veau, jus réduit au romarin, purée de pommes de terre Robuchon

42

Filets de caille rôtie, mousseline de céleri,
sauce vitello tonnato, légumes glacés, chips de feuille de sauge

35

Filet de bar, risotto d'épeautre,
tapenade de courgette et courgettes rôties, huile citronnée

33

Sashimi de thon Albacore, salade Thaï,
vinaigrette fraise fenouil, huile au basilic Thaï et kalamansi

29

Tagliata de faux filet de Bœuf, parmesan, roquette,
tomates séchées, balsamique et pommes de terre grenaille

28

... pour terminer

Assortiment de fromages affinés de chez Poirel (Maître Affineur)

15

Pavlova aux fruits rouges, glace yaourt

12

Macaron abricot pistache, ganache abricot et crème pistache, abricots rôtis

13

Parfait glacé au beurre de cacahuète, éclats de chou chou, glace chocolat

13

Malibu coco ananas, comme une Piña Colada

12