

MENU DÉCOUVERTE — 5 TEMPS

70

Servi pour l'ensemble des convives.

ENTRÉES

Velouté de maïs, Oeuf mollet, Champignons de Paris, Haricots verts.	16
Pâté en croûte, Farce cochon/figues/foie gras, Endives, Moutarde.	18
Tataki de bonite, Purée de céleri, Gingembre, Huile de tagette.	18
Quenelle de homard/saint-jacques, Chou-fleur, Bisque de homard, Curry vert, Pâte brisée, Huile de combava.	22

PLATS

Mille-feuilles de pommes de terre/panais, Chou pointu grillé, Sauce ail noir, Truffe d'été, Parmesan.	27
Duo de pintade fermière, Carottes glacées, Purée de carottes, Jus.	31
Pluma de cochon ibérique, Aubergine miso gochujang, Shiitaké farci au boudin noir, Grenades, Jus.	32
Lotte bardée, Cocos de Paimpol, Pesto de céleri/livèche, Citron au sel, Céleri-rave, Moules, Sauce marinière.	34

DESSERTS

Bananes caramélisées, Tuile chocolat, Glace chocolat.	13
Panna cotta au lait d'avoine, Figues marinées au balsamique, Glace matcha, Sirop muscovado, Crumble noisette, Kinako.	13
Tartelette aux mirabelles, Crème de noisette, Glace vanille.	13
Tomme des Vosges aux fleurs.	13

Menu imaginé par Hitoshi Minatani

Tous nos prix sont nets et exprimés en euros. — Nous acceptons les règlements en espèces et CB.