

MENU DÉCOUVERTE — 5 TEMPS	75
Servi pour l'ensemble des convives.	
ACCORD METS & VINS — 5 VERRES — 6cl	35
 ENTRÉES	
Sardines grillées, Pavot, Purée de céleri, Fenouil, Radis, Vinaigrette de betteraves, Moules.	16
Terrine de poireaux, Tarama de haddock, Citron au sel, Sauce vierge. (Version VG possible. Nous demander)	17
Pâté en croûte de cochon/foie gras, Moutarde, Coing, Salade d'endives.	18
Saint-Jacques, Bisque de homard/coco/combava, Purée de panais, Poire.	22
 PLATS	
Raviole de panais/champignons, Crème de champignons, Topinambours rôtis, Chips de topinambours, Sauce ail noir.	28
Pluma de cochon, Carottes façon tajine, Purée de carottes, Coriandre, Jus.	33
Plat de côte de boeuf Angus braisé, Purée de pommes de terre truffée, Sauce vin rouge, Légumes d'hiver.	33
Bar en croûte, Céleri-rave, Épinards, Mélisse, Sauce beurre blanc.	34
 DESSERTS	
Tarte chocolat/tonka, Ganache montée, Glace cacahuète.	13
Mont-Blanc, Condiment coing, Glace matcha.	13
Crèmeux citron, Pamplemousse, Orange, Crumble noisette, Sirop d'estragon, Glace yaourt grec.	13
Brillat-Savarin.	13

Menu imaginé par Hitoshi Minatani

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