

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
- Filet de rascasse, Cocos de Paimpol, Pesto de céleri/livèche, Citron au sel, Céleri-rave, Moules, Sauce marinière. 32
- Pluma de cochon ibérique, Aubergine miso gochujang, Shiitaké farci au boudin noir, Grenades, Jus. 32
- Duo de pintade fermière, Carottes glacées, Purée de carottes, Jus. 32

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.