

MENU DÉCOUVERTE — 5 TEMPS	70
Servi pour l'ensemble des convives.	
ENTRÉES	
Tomates, Burrata, Spaghettis de courgette/basilic, Pesto rosso, Crumble parmesan.	16
Sardines grillées, Gaspacho, Cocos de Paimpol.	16
Galantine de volaille, Farce cochon/pruneaux, Pickles de moutarde, Sucrine.	16
Raviole de homard, Homard, Purée de petits pois, Poivrons, Bisque de homard.	22
PLATS	
Roulé d'aubergine, Artichauts, Houmous de pois chiche/aubergine, Jaune d'oeuf/soja, Coriandre, Chips de sarrasin.	27
Thon blanc, Tomates cerises, Pomme darphin, Coulis de courgettes/basilic, Vierge, Jus de poisson.	32
Pluma de cochon ibérique, Haricots verts, Lard, Crème d'anchois, Moules, N'duja.	33
Filet de boeuf, Mousseline de pommes terre, Girolles, Émulsion foie gras, Sauce madère.	35
DESSERTS	
Cookie américain, Glace matcha.	12
Tartelette cerise/nectarine/abricot, Glace vanille.	13
Vacherin aux fraises, Rhubarbe, Glace oseille/basilic, Fenouil.	13
Tomme des Vosges au cumin.	13

Menu imaginé par Hitoshi Minatani

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