

MENU DÉCOUVERTE — 5 TEMPS	70
Servi pour l'ensemble des convives.	
ENTRÉES	
Risotto et copeaux de chou-fleur, Citron confit au sel, Kombu, Curry.	16
Sardines grillées au pavot bleu, Tartare de poireaux, Crème d'artichaut, Gingembre confit, Pickles de kaki, Shiso, Ponzu.	16
Pâté en croûte, Foie gras.	17
Poulpe grillé, Haricots blancs, Lardons, Pesto de ciboulette thaï, Huile pimentée.	18
PLATS	
Galette de pommes de terre, Condiment jaune d'œuf/soja, Crème de cèpes et champignons, Copeaux d'Ossau-Iraty, Persillade livèche/estragon.	26
Ravioles de volaille confite, Haut de cuisse de volaille, Purée de céleri-rave, Sauce à la truffe.	29
Maigre, Brocolis et gnocchis grillés, Purée de brocolis à l'aneth, Beurre blanc yuzu, Sauce bouillabaisse, Pommes vertes.	30
Caille et chou farcis au cochon, Purée de carottes, Potimarron grillé, Noix, Jus corsé.	32
Wellington de canard, foie gras et farce de cochon, Purée de pommes de terre, Salade verte. (Pour deux personnes)	80
DESSERTS	
Assiette de fromages (Ossau-Iraty, Crottin de chèvre)	12
Profiterole, Glace vanille et fève Tonka.	12
Mont-Blanc, Condiment coing.	13
Crumble aux agrumes, Crème de citron, Glace au yaourt, Sirop d'estragon.	13

Menu imaginé par Hitoshi Minatani

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