

MENU DÉCOUVERTE — 5 TEMPS	70
Servi pour l'ensemble des convives.	
ENTRÉES	
Galantine de volaille, Farce cochon/pruneaux, Pickles de moutarde, Endives.	16
Velouté de maïs, Oeuf mollet, Champignons de Paris, Haricots verts.	17
Carpaccio de bar, Artichauts marinés, Coulis de courgette/basilic, Myoga, Huile de tagette.	18
Quenelle de homard/saint-jacques, Chou-fleur, Bisque de homard, Curry vert, Pâte brisée, Combava.	22
PLATS	
Mille-feuilles de pommes de terre/panais, Chou pointu grillé, Sauce ail noir, Truffe d'été, Parmesan.	28
Cabillaud, Cocos de Paimpol, Pesto de céleri/livèche, Lamelles de céleri-rave, Moules, Sauce marinière.	32
Carré de cochon, Aubergine miso gochujang, Shiitaké farci au boudin noir, Grenades, Jus.	32
Filet de boeuf Black Angus, Panko aux herbes, Carottes glacées, Purée de carottes, Sauce mère.	35
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 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.