

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

Langoustine marinée au citron / bouillabaisse / fenouil / caviar Impérial Gold

1 pièce + 4 g de caviar / **31**

2 pièces + 8 g de caviar / **38**

Sériole / laitue de mer / olives manzanilla / piparrak et
pépins de tomate / **27**

Calamars farcis et mijotés dans une sauce à l'encre / riz croustillant / **27**

Oeuf 63°C / txistorra de Navarre / nuage de pommes de terre /
jus tranché / **24**

Noix de Saint-Jacques de Bretagne / topinambour et café / échalotte noire et
anguille fumée / **28**

PLATS

Carabinero sur un riz façon paella / **52**

Poisson du jour à la plancha / pois chiches de la ferme Courtois (GE)
au jus corsé / soubressade et kalette / **48**

Pièce de boeuf braisée et laquée / sucrose à la flamme et au
gingembre acidulé / os à la moelle aux oignons brûlés / **54**

Magret de canard rôti au citron / panais laqué à la sauce Hoisin /
orange confite / **49**

Pansotti aux oignons confits et parmesan / racines diverses / émulsion persil /
jus aux légumes oubliés / **44**

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages de la fromagerie De Bleu ! / **17**

Le céleri de la racine à la feuille ! / **17**

Chocolat - cacahuète / **17**

Crème caramel au butternut et aux agrumes / **17**

Pierres lunaires au citron et sésame noir / **17**