

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

- Noix de St-Jacques bretonnes marinées au citron / tarama et betterave / caviar Oscière Prunier / **38**
- Langoustine à la panceta ibérica / morcilla de Burgos / chou fleur-coco / **32**
+ 5 g de caviar Oscière Prunier / +14
- Raviole au King Crab, gingembre et citronnelle / homard bleu rôti / **38**
- Foie gras au piment d'Espelette / anguille fumée et algue nori / vinaigrette d'échalotes noires au vieux Pedro Ximénez / **32**
- Oeuf croustillant à l'Idiazabal fumé, topinambour et truffes noires / **32**

PLATS

- Morue al pil-pil et aux algues / piquillo farci et croustillant / aigre doux d'habanero / **56**
- Loup de ligne et huître Gillardeau n°2 / blettes et coques / vinaigrette Granny Smith / **64**
- Coeur de filet de boeuf «Angus» aux truffes noires / escalope de foie gras et cime di rapa / galette de pommes de terre / **74**
- «Socarrat» de pigeon de chez Mieral / aioli à la sauce Hoisin / shimeji acidulés / **54**
- Carotte rôtie au miso et en écailles multicolores / kimchi, ail noir et Mikan / **49**

FROMAGES & DESSERTS

- Sélection de fromages de la fromagerie De Bleu ! / **21**
- Le Cacao / **21**
- Le Tropical / mangue-Tajin, passion, goyave et noix de coco / **18**
- Carrot cake 2.0 / **18**
- Pierres lunaires au citron et sésame noir / **18**

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu / préparations. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers