

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

Tiradito de sériole aux algues / mojo picón et leche de tigre / **29**

Poulpe à la galicienne / wakame et kimchi maison /
pimentón de la vera / **30**

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

Queue de langoustine à la panceta Ibérica de Bellota / boudin noir /
chou-fleur & noix de coco / **30**
+ 5 g de caviar Monarq Baeri / +10

Velouté glacé aux amandes / fleur de courgette farcie /
tomates confites et amandes fumées / **25**

PLATS

Rouget de roche / piperade au piment d'Espelette / épaule Ibérico de Bellota / **49**

Turbot de ligne de Bretagne / girolles clous aux algues et plancton / fossile de
kiskillas / **58**

Agneau de la bergerie de Chandossel (VD) en deux cuissons / carotte garam
masala / aubergine japonaise croustillante / **54**

Filet de boeuf limousin (Minder, VD) / patatas bravas à l'anchoïade
/ poivrons cristal confits / ail des ours et bimi brocoli / **62**

Coeur d'artichaut confit / tomate farcie / fenouil et aubergine brûlée / **45**

FROMAGES & DESSERTS

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

Crèmeux au chocolat noir 64% / glace au miso / tuile de charbon - lait / **18**

Fraises au naturel et yogourt grec en textures / **18**

Forêt-noire revisitée aux cerises fraîches / **18**

Pierres lunaires au citron et sésame noir / **18**