

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

Filet de rouget de ligne / poivron corne de taureau confit /
pignonnade à l'Ossau-Iraty et origan frais / **27**

Crudo de sériole / leche de tigre nikkei / ají amarillo /
kimchi et concombre / **28**

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

Langoustine à la plancha / girolles Shanghai / jaune d'oeuf confit /
panceta Ibérica de Bellota / **29**

Tarte aux tomates "La Micheline" 3.0 / **24**

PLATS

Poisson du jour à la plancha / courgettes confites et acidulées à la
menthe / tempura au charbon végétal / moules de bouchot au safran / **46**

Pavé de merlu de ligne à la plancha / ragoût de "begi haundi" /
cubes de pommes de terre croustillants / aioli / **46**

**calamars géants en basque / euskera*

Agneau de la ferme de Vessy (GE) en deux cuissons / garam masala, concombre,
menthe, grenade et huile de laurier / tuile aux graines / **54**

Pork Belly croustillant / pak choï et poivrons confits / sauce aigre doux et kikos /
mojo verde des Îles Canaries / **44**

Petits farcis aux légumes du soleil / fleur de courgette en beignet / **40**

FROMAGES & DESSERTS

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

Flan au caramel beurre salé / crumble de cacahuètes / **17**

Mousse au chocolat noir 64% et aux fèves de tonka /
glace aux noisettes du Piémont / **17**

Fraises Mara des Bois en textures / basilic / **17**

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

SUGGESTIONS VEGETARIENNES SUR DEMANDE

Porc (CH), Merlu (FR), Rouget (FR),
Sériole (AR ou NZL), Begi Haundi (PT), Calamar (AR)