

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

Crudo de pagre de ligne / citron caviar / tobiko / verveine et tomatillo / **32**

Fleur de courgette du pays soufflée / moules de bouchot /
tomates confites / **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 / +14

Salmorejo Andalou / sardine fumée de Cantabrie / pickles de cucamelon / **26**

PLATS

Aile de raie rôtie / coco de Paimpol / couteaux / beurre blanc / **54**

Pavé de sandre XO / enoki croustillant / haricot vert et pimiento del Padrón /
sauce Tom Kha Kai / **58**

Agneau de la bergerie de Chandossel (FR) en deux cuissons / carotte garam
masala / aubergine japonaise croustillante / **56**

Filet de boeuf limousin (Minder, VD) / charbon de manioc /
pimientos del cristal confits / mojo verde et sauce BBQ maison / **64**

Fleur d'artichaut croustillant / ravioli al plin aux artichauts barigoule /
truffe d'été / **48**

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages de la fromagerie De Bleu ! / **18**

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

Riz au lait en textures / **18**

Déclinaison de figues noires / yogourt / **18**

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