

# MENU À LA CARTE

## ENTRÉES

Gamberoni XO enneigés / raisins de mer et yuzu / **36**

Gravlax de saumon des Grisons au miso / avocat /  
radis / cédrat et pamplemousse / **25**

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

Foie gras torchon au piment d'Espelette / anguille fumée / échalote noire au  
vieux Pedro Ximénez / chutney d'oignons et brioche maison / **28**

Carciofini / céleri rave / truffe noire «Tuber Melanosporum» / **26**

## PLATS

Noix de Saint-Jacques de Bretagne à la truffe noire «Tuber Melanosporum» /  
poireau et chasselas de Genève / **54**

Poisson du jour rôti à l'huile des braises / maitake /  
mojo verde aux pépins de courge / **52**

Joues de boeuf braisées au vin rouge / patate douce fumée /  
oranges sanguines / **46**

Pintade de Bourgogne rôtie sur sa carcasse / truffe noire  
«Tuber Melanosporum» / maïs-parfait / **56**

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**

Agrumes / vermouth rouge et blanc / **17**

Crème catalane / glace au turrón d'Alicante / **17**

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