

ENTRÉES

Carpaccio de Thon Rouge	Fruit de la Passion – Coriandre	22
Soupe de Poisson	Gambas – Cébettes	18
Asperges Blanches	Oeuf Bio 63° – Cresson	23
Beignets de crevettes grises	Pak choi – Piment d'Espelette	20

VEGETARIENS

Riz Carnaroli	Chou-Fleur – Amandes – Mascarpone	22
----------------------	-----------------------------------	----

POISSONS

Dos de Cabillaud	Gaufre salée – Chicons – Lard Fumé	28
Spaghetti alla Chitarra	Vongole – Persil	27
Sole	Safran – Clémentine – Chou Vert	32
Coquilles Saint Jacques	Caviar – Topinambour	30

VIANDES



Filet Pur « Angus »	Whisky – Navet Confit – Amandine	37
Tagliata d'Holstein, mûré 28 jours		
280gr	IGP Vinaigre de Modène – Frites belges	34
Pigeon	Sarrasin – Porto Rouge – Figes Séchées	30
Tranche de Veau de Lait	Champignons – Vin Jaune	32

PLUS

Champignons de saison	Ail – Sauge	5
Légumes vapeurs	Gingembre – Coriandre	5
Mesclun de jeune pousses	Noisettes	5

Tous nos tarifs sont en €, TVA et service inclus.

Si vous êtes sujet à certaines allergies ou si vous suivez un régime alimentaire particulier, merci de le communiquer à nos équipes afin de vous proposer un menu adapté.