

Les entrées Pour Commencer...

LE FOIE GRAS

En ballotine chutney de dattes Deglet Nour
Sirop d'hibiscus

TATAKI DE SAUMON AUX SÉSAMES

Fromage blanc grec aux herbes fraîches
Rafraîchi à l'eau de concombre à la menthe douce

LA BURRATA À L'HUILE D'OLIVE VIERGE

Gaspacho de pêches jaune
Crumble olive et parmesan en textures, œuf mollet à la semoule

RAVIOLE OUVERTE À L'AUBERGINE CONFITE

Aubergine fondante au cumin et crevettes,
Réduction jus de homard à l'huile d'argan et citrons jaune

Les plats Pour Suivre...

RISOTTO ARBORIO

Concassée de tomate et basilic, mozzarella, copeaux de parmesan,
Volaille panée à la milanaise et roquette

DOS D'ESPADON GRILLÉE

Beignets de courgettes et aubergines à la semoule de blé
Jus de pomelo réduit à l'huile d'argan

QUASI DE VEAU RÔTIE ZAATAR

Mousseline de courgettes à l'huile d'olive,
Fritto misto de légumes du soleil
Jus aux olives violettes et basilic

RUMSTEAK DE GALICE AU CHARBON JAPONAIS

Gnocchis à la truffe, champignons étuvés aux pousses d'épinard
Tagliatelles de pommes de terre croquantes, jus au thym

* Origines des viandes : Volaille, veau et français. Bœuf de Galice (Espagne).
Toutes nos viandes (selon arrivage) sont certifiées Halal.