

à partager



JHINUK 12€

(DEUX HUÎTRES 6,50€)

4 huîtres de Céline N°3, marinade du moment et beurre salé.

ASSIETTE DE FROMAGE 10,50€

Assiette de trois fromages, compotée du moment et noix.

Entrées

MAIGRE MI-CUIT FUMÉ 11€

Maigre mariné avec du piment d'Espelette et du vinaigre de calamansi, puis fumé avec des herbes aromatiques, velouté de poireaux et épinards, coulis d'ail noir, graines de sésame et pistache.

ŒUF MOLLET FRIT 10,50€

Œuf mollet frit au parmesan, cappuccino de pain grillé, tarte flambée frite, graines de courge et salade d'herbe à l'huile de sésame.

GAMBAS BLACK TIGER 10,50€

Gambas Black Tiger marinées dans de la sauce chimichurri, tomates cerises poêlées avec de l'ail noir, frites de patates douces, sauce chimichurri et ail noir.

SAINT-JACQUES AU CAVIAR 16€

Saint-Jacques au beurre, crémeux au pommes de terre, œuf de saumon et caviar, velouté de cresson et huile de basilic.





Plat spécialité

RANNA GHOR

CHICKEN RESALA 26,50€

Suprême de poulet fermier mariné avec du curcuma et du lait de coco. Puis cuisiné avec des oignons caramélisés, ail, gingembre, cardamome et du ghee.

Accompagné de Pulao: Riz basmati cuisiné avec des oignons caramélisés, de la cardamome, de la cannelle, des noix de cajou. La cuisson est finie avec du lait de vache.
Et d'un pain pita.

Viandes

ALOO MANGSHO 24€

Paleron de bœuf cuisiné avec des pommes de terre, garam masala, tandoori, cumin, mélange d'épices maison et de l'ail et du gingembre frais.

Accompagné de Pulao: Riz basmati cuisiné avec des oignons caramélisés, de la cardamome, de la cannelle, des noix de cajou. La cuisson est finie avec du lait de vache.

CANETTE DE BARBARIE 24€

Canette rôtie au miel, mousseline de carotte au lait de coco, mini-carotte glacée, bimi poêlé, coulis de kaki et clémentine et jus de viande réduit à la vanille.

ENTRECÔTE DE BOEUF SIMMENTALE Spécialité du chef 27,50€

Entrecôte marinée dans des épices barbecue puis snackée à la poêle avec du piment Jalapeño, des oignons rouges et des tomates. Accompagné de frites de pommes de terre et d'une sauce aux épices barbecue.



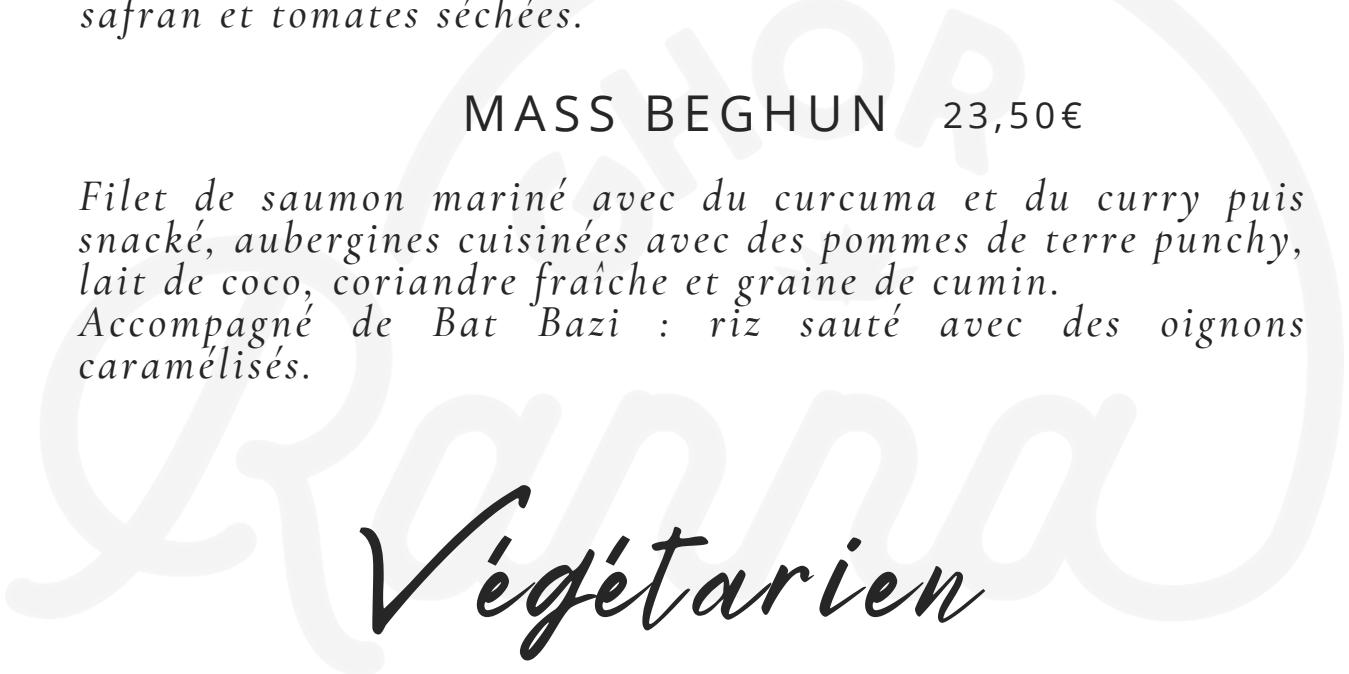
Poissons

DOS DE CABILLAUD 23,50€

Dos de cabillaud snacké puis roulé avec des pistaches et des pignons de pin, endive rouge caramélisée, mousseline de patate douce, coulis de betterave rouge et sauce poisson au safran et tomates séchées.

MASS BEGHUN 23,50€

Filet de saumon mariné avec du curcuma et du curry puis snacké, aubergines cuisinées avec des pommes de terre punchy, lait de coco, coriandre fraîche et graine de cumin.
Accompagné de Bat Bazi : riz sauté avec des oignons caramélisés.



Végétarien

RAVIOLIS À LA TRUFFE 21€

Raviolis fungi, champignons forestier poêlés, tomates cerises rôties, muesli de graines, copeaux de parmesan, pesto aux pignons de pin, basilic frais et roquette.

