Entrées

Œuf 63°en meurette	
-Simple	9
-double	18
Œuf 63° à l'Epoisses	
-Simple	9
-double	18
Foie gras et strates de magret de canard fumé en terrine	
réduction agrumes et fèves de tonka, pain grillé	20
Terrine de campagne au foie de volaille, condiments et raifort	19
Ceviche de truite, racines et herbes aromatiques fraiches,	
vinaigrette de kalamansi, sorbet citron noir	19
Crevettes sauvages en kadaïf, salade d'herbes, ponzu chili	19
$\mathcal{O}_{\mathcal{O}}$	
Plats	
L'aïoli, cabillaud et légumes servis dans un panier vapeur,	
huile d'olive basilic et sel de Maldon	30
Quenelle de brochet sauce Nantua, poêlée d'épinards	29
Coq au vin traditionnel (origine France), purée maison	29
Pluma de cochon d'Espagne au saté et cébette thaï, purée maison	30
Filet de bœuf français poêlé, combawa, soja et sésame, frites maison	30
Filet de bœuf français crème aux morilles, purée maison (supplément de 8€ dans le Menu du Quai)	36

Filet de bœuf français poêlé nature, frites maison	30
Tartare de bœuf français et os à moelle, frites maison	29
Ris de veau, crème aux morilles, purée (supp. de 10€ dans le Menu du Quai)	38
Fromages	
Assortiment de fromages (siphon d'Epoisses, chèvre, comté, Délice de Bourgogne à la truffe tuberestivum	9
Fromage blanc faisselle crème, coulis de cassis ou herbes	6
Desserts 11	
Mangue et sorbet cassis en sphère chocolat Valrhona, coulis chaud de mangue passion	
Crème brulée à la vanille gousse	
Espuma de chocolat Guanaja, praliné croustillant et cœur glacé	

Martiniquaise (sorbet ananas et glace coco, rhum et jus d'ananas,

crème fouettée sucrée)

Soufflé chaud au Grand Marnier

Menudu Quai 46€

Au choix : entrée, plat, fromage <u>ou</u> dessert (Supplément fromage à la carte)





Œuf 63° à l'Epoisses Ou Terrine de campagne au foie de volaille, condiments et raifort

Coq au vin traditionnel (origine France), purée maison Ou

Quenelle de brochet sauce Nantua, poêlée d'épinards

Fromage Ou Dessert au choix à la carte (Supplément fromage à la carte)



