



## À PARTAGER

Jhinuk 12€ (deux huîtres 6,50€)

4 huîtres de Céline N°3, marinade du moment, zeste de citron, échalote, piment d'Espelette et beurre salé.

Assiette de fromage 10,50€

Assiette de trois fromages, compotée du moment et noix.

## ENTRÉES

Chicken samoussa (2 pièces) 8,50€

Suprême de poulet jaune hâché avec des noix de cajou, curcuma, graines de cumin et pommes de terre. Accompagnés d'une salade de chou rouge, concombre et d'une sauce au yaourt et au miel.

Magret de canard 10,50€

Magret de canard mariné au miel et à l'huile de sésame, puis rôti avec du sirop d'érable. Coulis de carotte à l'orange et jus de viande réduit à la vanille.

Saints-Jacques au caviar 15,50€

Espuma de pommes de terre au safran, Saints-Jacques marinées dans du vinaigre de Calamansi, puis snackées, caviar et huile d'épinard.

Oeuf mollet frit au parmesan 10€

Oeuf mollet pané au parmesan, siphon au butternut, girolles poêlées, huile verte et oignon brûlé.



## PLAT SPÉCIALITÉ RANNA GHOR

Aloo murgi 26.50€

Suprême de poulet jaune mariné avec du yaourt, du tandoori et de l'huile de moutarde puis cuisiné avec de l'ail, gingembre, oignons rouges caramélisés, des pommes de terre, garam masala, épices maison et ghee.

Roti : Pain pita poêlé au ghee et du pesto au basilic.

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.

## VIANDES

Paleron de boeuf & fève de tonka 22.50€

Paleron de bœuf parfumé à la fève de tonka en cuisson lente (6 heures), mousseline de pommes de terre à la muscade, carotte glacée au beurre, salade d'herbes, graines de courge et sauce aux morilles et à la moutarde à l'ancienne.

Entrecôte de boeuf simmentale 26.50€

*Spécialité du Chef*

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

Filet de Bœuf charolais 29.50€

Filet de bœuf snacké avec du beurre d'escargot, girolles poêlées, coulis de poivron rouge et sauce aux morilles et à la vanille. Accompagné de potatoes au paprika.



## POISSONS

### Mass bazi 24.50€

Saumon mariné au curcuma puis cuisiné avec des oignons rouges caramélisés, du curry, des épices tandoori, du curcuma, des tomates cerises et de la coriandre fraîche.

Accompagné de Bat Bazi : riz sauté avec du beurre et de la menthe.

### Dos de cabillaud à la pistache 22,50€

Dos de cabillaud mariné avec de l'huile d'olive, du thym, du romarin et de l'ail cuit à basse température en croûte de pistaches. Accompagné d'un crémeux de potimarron, d'endives caramélisées et d'une sauce au beurre noisette et au vinaigre de Calamansi.

## VÉGÉTARIEN

### Thali Ranna Ghor 20€

- Aloo Bartha : écrasé de pommes de terre tiède travaillé avec une huile de moutarde, de la coriandre et des oignons rouges.
- Dall Bhuna : lentilles corail cuisinées avec du curcuma, curry, cumin. Cuisson terminée avec du ghee.
- Dim Bhaji: œuf au plat avec des oignons, du curcuma et de la coriandre.
- Bat Bazi : riz sauté avec du beurre.