À PARTAGER

Jhinuk 12€ (deux huîtres 6,50€)

4 huîtres de Céline N°3, marinade au poivron rouge, 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

Tartare de boeuf Tokyo 10,50€

Tartare de boeuf mariné à la sauce soja, gingembre, oignons rouges, coriandre et huile de sésame, dans un bouillon froid à la citronnelle, sauce soja, sésame et cerises écrasées au chili crushed.

Oeuf mollet frit 9,50€

Oeuf mollet frit, asperges et cresson poêlés, échalotes caramélisées, émulsion de petits pois et oignons frits.

Burratina à la truffe 11€

Burratina marinée à l'huile de truffe, gaspacho de tomates ananas, piment d'Espelette, ail noir, pignons de pin, tuile de pain et émulsion à la truffe.

Gambas Black Tiger au Piri Piri 10€

Gambas snackée aux épices Piri Piri, guacamole au persil et à la coriandre, tortilla frite, fraises, grenade et huile verte.

PLAT SPÉCIALITÉ RANNA GHOR

Murgi Lal Jul 26.50€

Suprême de poulet jaune mariné avec du yaourt, tandoori, sauce soja, jus de citron puis cuisiné avec de l'ail, du gingembre, de la purée de tomate, des épices garam masala, de l'anis étoilé, des clous de girofle et du ghee.
Roti : Pain pita poêlé au ghee, ail et persil haché.
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

Canette confite aux agrumes 22.50€

Canette rôtie au sirop d'érable et agrumes, figue, mousseline de carotte à la fève de tonka, suprêmes d'orange et condiment de dattes, figues séchées, pignons de pin, oignons rouges et tomatade.

Onglet de boeuf au chimichurri 22.50€

Onglet de boeuf mariné pendant 12 heures dans un mélange de cumin, ail, zestes de citron, coriandre fraîche et huile d'olive. Snacké au beurre d'escargot, oignons rouges fumés et sauce chimichurri à la mangue.
Accompagné de frites de patates douces au paprika.

Filet de Bœuf charolais au foie gras 30€

Filet de bœuf mariné à la sauce chimichurri puis snacké au beurre d'escargot, knepfles poêlées, tranche de foie gras mi-cuit et sauce aux morilles.

POISSONS

Poulpe grillé 23€

Poulpe mariné à l'huile d'olive, piment d'Espelette, ail, thym et zestes de citron.
Cuisson longue de 5 heures au four, accompagné d'un coulis de poivrons rouges, de courgettes snackées, de pommes de terre rattes rôties, de radis noirs et roses et d'une sauce aux épices chimichurri.

Tartare de saumon 22,50€

Tartare de saumon mélangé avec des échalotes, coriandre, sauce soja, olives vertes, oignons frits, huile de moutarde, mangue, crémeux de betterave rouge et mayonnaise au tandoori.
Accompagné de frites de patates douces.

VÉGÉTARIEN

Sylheti Thali 20€

- Beghun Bazi : Aubergines marinées avec du yaourt, curcuma, poudre de coriandre puis snackées à l'huile de moutarde.
- Dim Bhuna : Oeuf dur caramélisé puis cuisiné avec des oignons rouges caramélisés, tomates, tandoori, coriandre et ghee.
- Dhall : lentilles corail cuisinées avec du curry, cannelle et ail confit.
- Riz parfumé au cumin et au beurre.