

GATHI

par le Chef Willyam Gaspar Breda

ENTREES

Mousse d'asperges vertes asperges, pancetta, cream cheese & ciboulette.	14€	Tartare de saumon aux agrumes câpres, oignon rouge, pamplemousse, orange, citron jaune, ciboulette, huile d'olive, pommes & salade.	12€
Œuf parfait haricots verts, oignon, ail confit, purée de lentilles corail, croûtons.	9€	Momos de poireaux frits (végan) raviolis maison, pousses et julienne de poireaux, carotte, huile de sésame noir, vinaigrette (huile de poireaux, vinaigre de riz & sauce soja).	11€
Cigares de courgettes croustillants pâte filo, feta, mozzarella di bufala, mayonnaise yogourt/ciboulette/oignon rouge.	10€		

PLATS

Noix de veau rôti au vin & romarin purée de carottes, petits pois, mini-betteraves & morilles farcies à la tartufata (tapenade champignons & truffes).			27€
Jambonnette de poulet duo de riz parfumé (garam masala, cumin & muscade), petits légumes, betterave chioggia, artichauts sautés, chips d'emmental, jus réduit à la moutarde.			22€
Poisson retour du marché asperges blanches grillées, sauce au beurre blanc, salade de concombre, oignon rouge, radis, huile de thym, perles de pamplemousse.			25€
Salade primavera (option végan) brocolini, carotte, persil, ciboulette, tofu frit, noix de pécan, oignon, grenade, croûtons, vinaigrette au thym & vin blanc.			19€
Ravioles de gambas à la bisque maison échalote, ail, tomate, mirepoix de légumes, miso, blanc d'œuf, crème, piment d'Espelette.			20€
Entrecôte de bœuf maturée 15/20 jours environ 350g (1 personne) 1 garniture et 1 sauce au choix.	31€	Côte de bœuf maturée 45 jours minimum 1kg (2 personnes) 2 garnitures et 2 sauces au choix.	8,20€/100g

Garnitures : frites maison, salade, légumes du moment.

Sauces : jus de viande aux baies roses, 2 fromages, mayonnaise au yaourt.

La sélection fromagère de Fabien DEGOULET

« Fromage et ses amis », meilleur fromager du monde 2015

5 pièces 12€

DESSERTS

Rhubarbe en gravlax & mousse au chocolat poudre de cacao, tonka, ganache chocolat blanc vanille, sablé sarrasin, gelée d'hibiscus & kasha caramélisé.	10€	Tarte aux fruits rouges (végan) sablé spéculoos, crémeux amande, gelée de cerise amarena, fruits rouges & coulis de fruits rouges.	10€
Brioche perdue caramel au beurre salé & sa glace à la vanille bourbon.	9€	Verrine Red Velvet génoise Red Velvet, crème coco-mascarpone, siphon de lait fermenté.	9€
Glace artisanale (2 boules) chantilly maison & amandes effilées grillées.	7€		