



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

Burratina en espuma & pecorino 10,50€

Tartare de tomates ananas et tomates cœur de bœuf, demi-burrata à la truffe, espuma de burratina, pecorino à la truffe et oignons brûlés.

Tartare de boeuf à l'italienne 10,50€

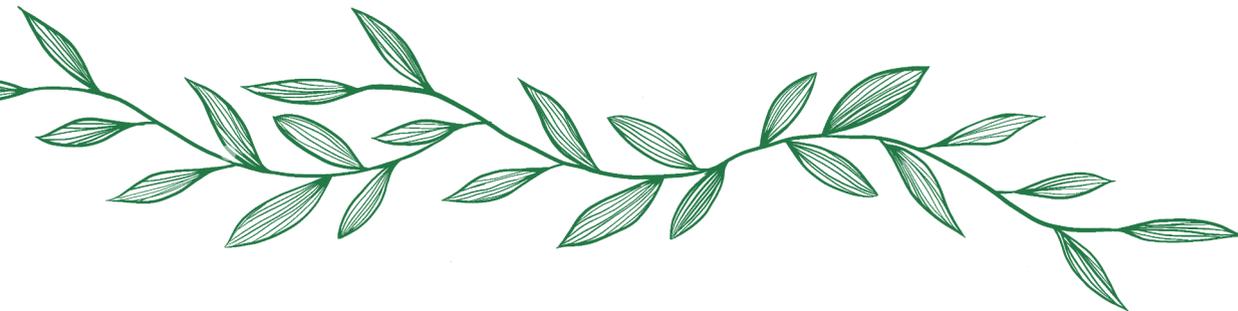
Tartare de bœuf charolais au couteau mélangé avec des tomates séchées et de la tomatade, des pignons de pin, du basilic, des tomates cœur de bœuf grillées au chalumeau et coulis de prune.

Gambas Black Tiger au caviar 14€

Demi-avocat grillé avec de l'ail, du romarin puis mariné avec de l'échalote, du basilic et du piment d'Espelette, gambas Black Tiger snackée, maïs grillé et caviar.

Oeuf mollet & fleur de courgette 10€

Oeuf mollet frit au parmesan, courgettes poêlées avec des girolles séchées, beignet de fleur de courgette, siphon de pomme de terre à l'ail et huile de basilic.



PLAT SPÉCIALITÉ RANNA GHOR

Chicken roast 26.50€

Suprême de poulet jaune mariné avec du yaourt puis frit à la poêle et cuisiné avec de l'ail, gingembre, lait de coco, lait de vache, purée de noix de cajou et amandes, garam masala, épices maison et 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

Hash bhuna 22.50€

Cuisse de canard cuisinée avec de l'ail, gingembre, citron shatkora, curry, cardamome, graines de cumin, tandoori, kashmiri chili (piment doux), tomates, curcuma et cuisson terminée avec de l'ail confit 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.

Onglet de boeuf au chimichurri 22.50€

Onglet de bœuf 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 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 potatos au paprika.



POISSONS

Poulpe grillé 24.50€

Spécialité du Chef

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 roses, de groseilles et d'une sauce à la mangue et aux épices chimichurri.

Risotto safrané au saumon fumé 22,50€

Risotto safrané au bouillon de poisson, pousses d'épinards saumon fumé à l'aneth, tomates cerises confites, sauce au safran, oeufs de saumon, copeaux de parmesan et pesto à l'ail des ours, pignons de pin et pistaches.

VÉGÉTARIEN

Mosoor dall 20€

Salade de lentilles corail au lait de coco, curcuma, graines de cumin. Accompagné de courgettes, patates douces au paprika, beignets de pommes de terre au curcuma, baby corn grillé, feta fumée et sauce au cream cheese, à la menthe et à l'ail.

