



ASSIETTES

- TARTARE DE BŒUF (Charolais) / VINAIGRETTE SOJA / CRÈME DE TRUFFE / MANGUE VERTE *(contient du sésame)* 13€
- TATAKI DE VEAU / EDAMAME / CONDIMENT SÉSAME / POMMES GRANNY *(contient des œufs)* 13€
- ARTICHAUTS / FENOUIL / NEIGE DE RICOTTA / CONDIMENT PETITS POIS ÉPICÉS *(contient des produits laitiers)* 11€
- ANGUILE FUMÉE / BETTERAVE / MURES PICKLES / ÉMULSION SÉSAME NOIR *(contient du sésame)* 16€
- TARTARE DE THON ALBACORE A LA TAHITIENNE / CONCOMBRE / POIVRON / LAIT DE COCO CITRON VERT 13,50€
- SAUMON SEL D'AGRUMES / CRÈME RAIFORT / POUDRE THÉ MATCHA *(contient des produits laitiers)* 13€
- SASHIMI DE DORADE / MANGUE PICKLES / ŒUFS DE POISSON VOLANT / VINAIGRETTE TRUFFE BLANCHE CIBOULETTE 13€
- TATAKI DE THON / TOMATES CERISES JAUNES / AVOCATS / VINAIGRETTE SOJA NOISETTE *(contient du soja- fruits à coques)* 13€
- MOUSSE AVOCATS WASABI / LÉGUMES CROQUANTS / GOMASIO NOIR *(contient des produits laitiers)* 12€
- SOUPE GLACÉE DE FENOUIL / GRANNY SMITH / HUILE CURCUMA *(contient des produits laitiers)* 9€
- GASPACHO DE TOMATES PASTÈQUE ÉPICÉ / MELON MARINÉ AU GINGEMBRE 11,50€
- COQUES / RHUBARBES PICKLES / BEURRE DE GINGEMBRE *(contient des coquillages – produits laitiers)* 9€

ACCOMPAGNEMENTS

- HARICOTS VERTS CROQUANTS / CRÈME CITRON VERT / ÉCHALOTES *(contient des produits laitiers –sésame – fruits à coques)* 5€
- FENOUIL CROQUANT / POMMES GRANNY SMITH / VINAIGRETTE CITRON 5€
- CHOU KALE / CHAMPIGNONS DE PARIS / CONDIMENT CACAHUÈTE *(contient de la cacahuète)* 5€

DESSERTS

- TOUT CHOCO SÉSAME / GLACE SÉSAME NOIR *(contient des produits laitiers – sésame – fruits à coques)* 9€
- NUAGE COCO CITRON VERT / ANANAS / GLACE GINGEMBRE *(contient des produits laitiers – œufs - gingembre)* 9€
- MOUSSE DE RÉGLISSE / GELÉE DE CONCOMBRE / CELERIS EN SIROP *(contient des produits laitiers – œufs - gluten)* 9€
- COMTÉ 24 MOIS D'AFFINAGE (Maison A. Jura) / CONDIMENT CITRON CONFIT *(contient des produits laitiers – sésame)* 9€

SERVICE ET TAXES INCLUS

Viandes d'origines françaises - UE

CHEF WILLIAM PRADELEIX

SERVICE ET TAXES INCLUS

Viandes d'origines françaises - UE

CHEF WILLIAM PRADELEIX