

## NOS ENTRÉES

- POULPE BRAISÉ , ASSORTIMENT DE ALMOGROTES DES CANARIES ET POMMES DE TERRE , SUR CRUMBLE À L'ENCRE DE SEICHE..15,50
- CREVETTES SAUTÉES SUR ÉMULSION DE CURRY VERT THAÏ, BASILIC ET MOUSSE LÉGÈRE DE NOIX DE COCO .....13
- CEVICHE DE POISSON FRAIS AVEC TARTARE D'AVOCAT, MENTHE, BASILIC THAÏ ET MOUSSE DE FRUITS DE LA PASSION .....13,50
- CARPACCIO DE FOIE GRAS DE CANARD MARINÉ AUX HERBES AVEC VINAIGRETTE AUX PIGNONS DE PIN, POMME, GEL D'AMARETTO ET ROCHES DE CACAO ..13,50
- COQUILLES SAINT-JACQUES MARINÉS AU MIRIN, SUR LIT DE GASPACHO À LA NOIX DE COCO, POMME ACIDE, LÉGUMES MARINÉS ET MOUSSE DE YUZU..17,50
- CÈPES ET CHAMPIGNONS BOURGUIGNON, FOIE DE CANARD GRILLÉ ET OEUF CUIT À BASSE TEMPÉRATURE .....14
- ROULEAUX DE CARPACCIO DE CERF MARINÉ AUX HERBES SAUVAGES AVEC COPEAUX DE FOIE, VINAIGRETTE AUX FIGUES ET POUDRE DE MAÏS GRILLÉ.....13,50
- SARDINES FUMÉES ET RICOTTA, AVEC TOMATES CERISES CONFITES, FIGUES FRAÎCHES ET VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES ....13
- SALADE OLIVIER CALMA CHICHA: AVEC CRABE, PERLES D'ESTURGEON, MAYONNAISE AU GINGEMBRE, GEL DE WASABI, EDAMAME ET GÂTEAU CROUSTILLANT AUX CREVETTES..13,50
- “BONBONS” DE BOUDIN NOIR DE TEROR, SABAYON À LA BIÈRE NOIRE, POMME OSMOTIQUE ET OIGNON ROUGE MARINÉ...12
- SALADE DE LÉGUMES CUITE SOUS-VIDE, SUR HOUMOUS ET CRUMBLE DE BETTERAVE , À L'HUILE D'ARGAN ET À L'AIR DE FÈVE TONKA...11

## DE LA MER.....

- FILET DE CABILLAUD MARINÉ AU MISO ET GRILLÉ AVEC SAUCE CAVA ET YUZÚ ET RACINE DE LOTUS CROQUANTE ..21
- “SASHIMI” DE THON MARINÉ AUX AGRUMES ET À L'ANETH, AVEC FRAISES ASSAISONNÉES, SALADE DE MANGUE ET CONCOMBRE ET GLACE À LA MOUTARDE VERTE ...19,50
- “MER-MONTAGNE”: CALAMARS GRILLÉS, GNOCCHI À LA TRUFFE NOIRE ET CONSOMMÉ DE CHAMPIGNONS ET CÈPES....19
- CUBES DE CHERNE ( MÉROU) GRILLÉS AU CONFIT AIL-PIMENT, CRÈME D'OIGNON ET ENCRE, CALMAR ET TERRE D'OLIVE NOIRE .....21
- SAUMON NORVÉGIEN CUIT EN PAPILLOTE AU GINGEMBRE ET CITRON VERT SUR POIREAUX CONFITS AU CHARDONNAY.....19,50

## NOS VIANDES

- SURLONGE DE BOEUF GALICIEN GRILLÉ ET EN FILETS, HUILE DE TRUFFE ET FLOCONS DE SEL FUMÉ.....25
- MAGRET DE CANARD LAQUÉ AU CAFÉ AGAETE ET SÈVE DE PALME, PURÉE DE POTIRON PARFUMÉE À LA CARDAMOME, FIGUES ET POIRE BRAISÉES .....19
- QUEUE DE BOEUF DÉOSSÉE, CUITE AU VIN ET GLACÉE AU SOJA ET BALSAMIQUE, AVEC “MOLE POBLANO” (SAUCE MEXICAINE) ET AVOCAT BRAISÉ .21
- SURLONGE DE SANGLIER RÔTI SAUCE AUX BAIES SAUVAGES, ANANAS GRILLÉ, CRUMBLE AU CACAO SALÉ ET ENDIVES BRAISÉES ....21
- STEAK TARTARE, AVEC COPEAUX DE FOIE, OEUF À LA COQUE À BASSE TEMPÉRATURE, MOUTARDE VERTE, BETTERAVE ET TRUFFE....19

### ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES:

- POMMES DE TERRE TRUFFÉES,.....5
- LÉGUMES SAUTÉS AU BASILIC,.....5
- POMMES DE TERRE DES CANARIES AVEC MOJO.....5
- SALAD VERT...5

SERVICE DE PAIN....1,50

SI VOUS SOUFFREZ D'ALLERGIES ALIMENTAIRES, VEUILLEZ EN INFORMER NOTRE PERSONNEL.

TAXES INCLUSES