

## NOS ENTRÉES

- SARDINES FUMÉES ET RICOTTA, AVEC TOMATES CERISES CONFITES, FIGES FRAÎCHES ET VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES ....13
- POULPE BRAISÉ AVEC AÏOLI À L'ENCRE DE SEICHE, CRÈME SURE ET BOULETTES CROUSTILLANTES DE POMMES DE TERRE ET PAPRIKA..16,50
- ROULEAUX DE CARPACCIO DE CERF MARINÉ AUX HERBES SAUVAGES AVEC COPEAUX DE FOIE, VINAIGRETTE AUX FIGES ET POUDRE DE MAÏS GRILLÉ.....13,50
- COQUILLES SAINT-JACQUES SAUTÉES, ÉMULSION DE CURRY VERT THAÏ, LÉGUMES MARINÉS AU MIRIN ET ÉCUME DE COCO .....17,50
- TARTARE DE CREVETTES SAUVAGES MARINÉES AU JUS DE CEVICHE, SUR CRÈME DE COCO ET KAFFIR, GLACE AU GINGEMBRE .....16,50
- MOUSSE DE FOIE GRAS DE CANARD AU CACAO, TARTE AUX POMMES, GEL D'AMARETTO ET ROCHERS AUX HERBES AROMATIQUES ..14
- CARPACCIO DE THON ROUGE À LA VINAIGRETTE DE PAPAYE VERTE, GLACE À L'AVOCAT ET SALADE DE JEUNES POUSSÉS..17
- SALADE OLIVIER CALMA CHICHA: AVEC CRABE, PERLES D'ESTURGEON, MAYONNAISE AU GINGEMBRE, GEL DE WASABI, EDAMAME ET GÂTEAU CROUSTILLANT AUX CREVETTES..13,50
- SALADE DE LÉGUMES CUITE SOUS-VIDE, SUR HOUMOUS ET CRUMBLE DE BETTERAVE , À L'HUILE D'ARGAN ET À L'AIR DE FÈVE TONKA...12

## DE LA MER.....

- ENCORNETS GRILLÉS À L'AIL ET AU PIMENT, SUR CRÈME D'ENCRE DE SEICHE ET D'OIGNON, CROUSTILLANT D'ALGUES ....19
- POISSON FRAIS DU JOUR GRILLÉ SUR PURÉE DE CHOU-FLEUR À L'ANIS, SAUTÉ DE COQUES ET SAUCE AU SAFRAN .....21
- FILET DE CABILLAUD MARINÉ AU MISO ET GRILLÉ AVEC SAUCE CAVA ET YUZÚ ET RACINE DE LOTUS CROQUANTE ..21
- “SASHIMI” POISSON LIMON MARINÉ AUX AGRUMES ET À L'ANETH, AVEC FRAISES ASSAISONNÉES, SALADE DE MANGUE ET CONCOMBRE ET GLACE À LA MOUTARDE VERTE ...20
- 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.....26
- MAGRET DE CANARD LAQUÉ AU CAFÉ AGAETE ET SÈVE DE PALME, PURÉE DE POTIRON PARFUMÉE À LA CARDAMOME, FIGES ET POIRE BRAISÉES .....20
- 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

## LES DOUCES TENTATIONS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER YAZAEL

- “TEMPLE DU CHOCOLAT “: BAVAROIS CHOCOLAT ÉPICÉ, CHOCOLAT BLANC, PRALINÉ CACAHUËTE ET GLACE GINGEMBRE...9
- “PURPLE RAIN” : SEMIFREDDO DE MASCARPONE AU COEUR DE VIOLETTE, MACARON À LA MÛRE ET MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC...8.50
- « FESTIVAL TROPICAL » : MOUSSE COCO ET KAFFIR, MOUSSE YUZU ET COULIS PASSION...9
- PANNA COTTA AU FROMAGE DE BREBIS, CRÉMEUX DE BETTERAVE ET GLACE À LA MUSCADE...8,50
- TIRAMISU À LA MANIÈRE DU CHEF PÂTISSIER YAZAEL...8
- SORBETS ET GLACES (DEMANDEZ NOS SAVEURS)...6,50