

NOS ENTRÉES

CRÈME DE VOLAILLE ET CHAMPIGNONS AU PARFUM DE FEUILLE DE LIME KAFIR, D'HERBES ET D'ÉPICES ORIENTALES.....11

POULPE BRAISÉ AVEC PURÉE DE BETTERAVES RÔTIES, TOMATES CERISES RÔTIES, AÏOLI À L'ENCRE ET POMMES DE TERRE AU PAPRIKA..18.50

CARPACCIO D'ÉPAULE DE PORC IBÉRIQUE MARINÉS AUX HERBES AROMATIQUES, FROMAGE FUMÉ DES CANARIES, GRENADE ET VINAIGRETTE AUX PIGNONS DE PIN...12,50

COQUILLES SAINT-JACQUES SAUTÉES, ÉMULSION DE CURRY VERT , ET LÉGUMES MARINÉS AU MIRIN17,50

TARTARE DE CREVETTES SAUVAGES MARINÉES AU JUS DE CEVICHE, SUR CRÈME DE COCO ET KAFFIR, GLACE AU GINGEMBRE17

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON, PURÉE DE BANANE CANARIENNE, POMME, GEL D'AMARETTO ET CROUSTILLANT DE CACAO...15

CARPACCIO DE THON ROUGE À LA VINAIGRETTE DE PAPAYE VERTE, GLACE À L'AVOCAT ET SALADE DE JEUNES POUSSÉS..17

SALADE 57 ; MOZZARELLA DE BUFFLONNE, CARPACCIO DE BOEUF SÉCHÉ, COPEAUX DE PARMESAN, ORANGE ..13.50

SALADE TIÈDE DE LÉGUMES "AL DENTE" SUR HUMUS DE BETTERAVE, CRUMBLE SALÉ ET HUILE DE NOISETTE.11.50

DE LA MER.....

ENCORNETS GRILLÉS SUR RISOTTO TRUFFÉ, COPEAUX DE FOIE MI-CUIT, CRÈME D'ENCRE ET AÏOLI AU WASABI..17.50

CASSEROLE DE POMONO (POMPANEAUX) FAÇON THAÏ, AVEC CHAMPIGNONS ORIENTAUX, AMARANTE, FENOUIL ET EDAMAME...21

FILET DE CABILLAUD MARINÉ AU MISO ET GRILLÉ AVEC SAUCE CAVA ET YUZÚ ET RACINE DE LOTUS CROQUANTE ..21

FILET DE TURBOT GRILLÉ, SAUCE GINGEMBRE ET CITRON VERT, PURÉE DE PANAIS, CROUSTILLANT D'AMANDES ET AIR DE PERSIL..23

FILET DE SAMA (VIVANEAU ROUGE) GRILLÉ AVEC CASSE DE TOMATES ÉPICÉES, CREVETTES BRAISÉES ET BISQUE DE FRUITS DE MER.....23

NOS VIANDES

SURLONGE DE BOEUF GALICIEN GRILLÉ ET EN FILETS, HUILE DE TRUFFE ET FLOCONS DE SEL FUMÉ.....27 ,50

AGNEAU DE LAIT DÉSOSSÉ RÔTI À BASSE TEMPÉRATURE, PURÉE DE CÈPES, FIGUES, POIRE RÔTIE ET SAUCE AU THYM....24

JOUES DE BOEUF BRAISÉES AU PORTO ET ARMAGNAC, HUMUS D'AUBERGINES ET POUSSÉS DE LENTILLES AU CURRY.....22

ECHINE DE CERF RÔTIE SAUCE AUX CERISES, ÉCHALOTES CONFITES ET PURÉE DE POMME DE TERRE VIOLETTE PARFUMÉE À LA RÉGLISSE...23

STEAK TARTARE, AVEC COPEAUX DE FOIE, OEUF À LA COQUE À BASSE TEMPÉRATURE, MOUTARDE VERTE, BETTERAVE ET TRUFFE...22

LES DOUCES TENTATIONS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER YAZAEL

“TEMPLE DU CHOCOLAT “ : BAVAROIS CHOCOLAT ÉPICÉ, CHOCOLAT BLANC, PRALINÉ CACAHUÈTE 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