

MENU DÉGUSTATION - 5 SERVICES INDIVIDUELS 48
OU
A LA CARTE, FORMAT À PARTAGER

POUR COMMENCER

HOUMOUS LIBANNAIS, HUILE D'OLIVE, CITRON, ZAATAR, PAPRIKA	8
KARAAGE, POULET MARINÉ CROUSTILLANT, SPICY SAUCE	11
CREVETTES PANÉES AU PANKO, MAYO WASABI ET MENTHE	13

LÉGUMES ET PÂTES

TARTELETTE AUX GIROLLES, DUXELLES DE CHAMPIGNONS, EMULSION PARMESAN, GRANOLA	18
RISOTTO DE CÉLERI RAVE, SAUCE AU VIN JAUNE, COMTÉ 18 MOIS, CROÛTONS BEURRÉS, HERBES INFUSÉES	17

VIANDES & POISSONS

SASHIMI DE LIEU JAUNE DE LIGNE, BOUILLON DASHI, GOMASIO MARIN, HUILE HERBACÉE, RADIS READMEAT	22
SAINT-JACQUES DES CÔTES D'ARMOR, CRÈME INFUSÉE AU LARD FUMÉ, SHITAKÉES, SARRASIN SOUFFLÉ	25
RAVIOLES DE BOEUF BRAISÉ, OIGNONS GRELOTS CARAMÉLISÉS, JUS RÉDUIT, CAROTTES GLACÉES & CUMIN	24

FROMAGE & DESSERTS

DEMI CHÈVRE FERMIER AU LAIT CRU, CONFITURE FRAMBOISE & COQUELICOTS	8
MOUSSE AU CHOCOLAT FLEUR DE SEL, NOISETTES DU PIÉMONT	9,50
BISCUIT LANGUE DE CHAT, POIRES & POIVRE TIMUT, MASCARPONE CITRON VERT	9,50