

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

POUR COMMENCER

KARAAGE, POULET MARINÉ CROUSTILLANT, SPICY SAUCE 12

CREVETTES PANÉES AU PANKO, MAYO WASABI ET MENTHE 13

LÉGUMES

ARTICHAUTS VIOLETS “ALLA GIUDIA”, MOUSSELINE PECORINO & PARMIGIANO REGGIANO, CÂPRES ET CITRON 17

COURGETTES MARINÉES, TANFOORI MASSALA, ZAAATAR, AMANDES TORRÉFIÉES, STRACCIATELLA 16

VIANDES & POISSONS

SEICHE EN TAGLIATELLES, CRÈME INFUSÉE À L’OSEILLE, PETITS POIS PRIMEURS, HUILE AUX HERBES 25

TORTELLINI HADDOCK & RICOTTA, BOUILLON DASHI CITRONNELLE, HUILE DE SÉSAME, THYM CITRON 24

VITELLO TONNATO, FLEURS DE CÂPRES, THON BLANC & ANCHOIS, NOISETTES DU PIÉMONT 26

POITRINE D’AGNEAU DE LAIT BRAISÉE, LAQUAGE DATTES ET ÉPICES DOUCES, ZAAATAR, POMMES PAILLES 28

FROMAGE & DESSERTS

FROMAGE DE BREBIS DU BÉARN AFFINÉ, PÂTE DE COING ARTISANALE 8

FRAISES CONFITES AU SIROP DE MENTHE, CRUMBLE BEURRE SALÉ, CHANTILLY MASCARPONE VANILLE MADAGASCAR, COULIS & CITRON VERT 10

MADELEINE CACAO, CAMEL AU BEURRE SALÉ, CRÉMEUX CHOCOLAT & SARRASIN 10