

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

POIREAUX CARAMÉLISÉS, ÉMULSION CURRY CORSAIRE, FÊTA, CITRON VERT, CACAHUÈTES	17
RISOTTO DE CÉLERI RAVE, SAUCE AU VIN JAUNE, COMTÉ 18 MOIS, SARRASIN SOUFFLÉ, HUILE AUX HERBES	19

VIANDES & POISSONS

SASHIMI DE LIEU JAUNE DE LIGNE, INFUSION NAM-YUM, RADIS DAIKON, PIMENT OISEAU	24
RAVIOLES MAISON, RICOTTA, PARMESAN 24 MOIS, SAUCE POULETTE, THYM CITRON, NOISETTES DU PIÉMONT	25
CÔTE DE COCHON FERMIÈRE, JUS RÉDUIT, PICKLES GRAINES DE MOUTARDE, POMMES PAILLES	26
JOUE DE LOTTE POÊLÉE AU BEURRE NOISETTE, FUMET VADOUVAN, PANAIS RÔTIS, SARRASIN	28

FROMAGE & DESSERTS

BREBIS DU BÉARN, CONFITURE FRUITS ROUGES	8
POIRES CONFITES, ÉMULSION VANILLE MADAGASCAR, CAMEL AU MISO, NOISETTES TORRÉFIÉES	9,50
GÂTEAU MARBRÉ, CRÉMEUX CHOCOLAT, ORANGES SANGUINES, CARDAMOME	9,50