A La Carte

FORMAT À PARTAGER AU CENTRE DE LA TABLE

Pour 2 personnes, nous vous recommandons 4 assiettes

Pour commencer

Crevettes panées au panko, mayo wasabi & menthe - 13€

houmous libanais, huile d'olive, zaatar, paprika - 9€

Légumes

Panais laqué au miso, champignons eryngii, émulsion miso brun, noisettes du piémont - 18€

risotto de céleri rave, sauce au vin jaune, comté 18 mois, sarrasin soufflé - 17€

viandes & poissons

Sashimi de thon rouge, ponzu & eau de raisin, shiso pourpre, huile aux herbes, cébettes - 22€

Saint-jacques des côtes d'armor, poêlées au beurre noisette, crème infusée au lard fumé, shiitakés - 26€

Boeuf tosa-mi, poire de boeuf snackée, marinade gingembre, shoyu, sésame, vierge aux herbes - 25€

Poulet yakitori, grillé à la flamme, laquage façon teriyaki, sésame grillé, oignions cébettes, pommes pailles - 24€

Fromage & desserts

Fromage de brebis du Béarn affiné, pâte de coing artisanale - 8€

Madeleine cardamome & agrumes, poires compotées, chantilly mascarpone vanille Madagascar - 10€

Crémeux au chocolat, caramel au beurre salé, tuile sésame noir, graines de sarrasin - 10€

MERCI DE SIGNALER VOS ALLERGIES - LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.
ORIGINE DES VIANDES : FRANCE - IRLANDE - PRIX TTC EN EUROS, SERVICE COMPRIS