

Glouglou

LA TABLE

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 CHANTERELLES, DUXELLES DE CHAMPIGNONS, EMULSION PARMESAN, GRANOLA NOISETTES, GRAINES DE COURGE	18
RISOTTO DE CÉLERI RAVE, SAUCE AU VIN JAUNE, COMTÉ 18 MOIS, SARRASIN SOUFFLÉ, HUILE AUX HERBES	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
MADELEINE CACAO, POIRES & VANILLE MADAGASCAR, SAUCE AU CHOCOLAT	9,50
PAVLOVA AUX MARRONS, CRÈME MONTÉE MASCARPONE, AGRUMES ZESTÉS	9,50