

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

POUR COMMENCER

KARAAGE, POULET MARINÉ CROUSTILLANT, SPICY SAUCE	11
CREVETTES PANÉES AU PANKO, MAYO WASABI ET MENTHE	13

LÉGUMES

ASPERGES BLANCHES RÔTIES AU BEURRE, ÉMULSION MISO, PICKLES GRAINES DE MOUTARDE, NOISETTES DU PIÉMONT	17
CAROTTES GRILLÉES AU MIEL, GOCHUJANG, LABNEH CITRON VERT, SÉSAME GRILLÉ	16

VIANDES & POISSONS

SASHIMI DE LIEU JAUNE DE LIGNE, INFUSION NAM-YUM, RADIS DAIKON, PIMENT OISEAU	24
GNOCCHIS MAISON, ÉMULSION CACIO E PEPE, PARMESAN AFFINÉ, LARD CROUSTILLANT	25
POITRINE D'AGNEAU DE LAIT BRAISÉE, LAQUAGE DATTES ET ÉPICES DOUCES, ZAATAR, POMMES PAILLES	28
JOUE DE LOTTE POÊLÉE, FUMET VADOUVAN, CÉLERI RÔTIS AUX ÉPICES, SARRASIN SOUFFLÉ	27

FROMAGE & DESSERTS

FROMAGE DE BREBIS DU BÉARN AFFINÉ, PÂTE DE COING ARTISANALE	8
POIRES CONFITES, CRÈME ANGLAISE VANILLE DE MADAGASCAR, CAMEL AU MISO, NOISETTES TORRÉFIÉES	9,50
GÂTEAU MARBRÉ, CRÉMEUX CHOCOLAT SARRASIN, ORANGES SANGUINES, CARDAMOME	9,50