

Menu dégustation

80

Accord vin

40

Entrées – Starters

Croustillants de crevettes, salade verte, vinaigrette basilic mangue
Crispy shrimp rolls, green salad, mango and basil dipping sauce

16

Gravlax de saumon à la betterave, maki d'avocat et concombre mariné au gin, vinaigrette au sésame
Salmon gravlax with beetroots, maki of avocado and cucumber marinated in gin, sesame vinaigrette

18

Œuf croustillant, champignons, épinards, mousseline de pomme de terre, crème de parmesan truffée
Crispy soft-boiled egg, mushrooms, spinach, potato mousseline, parmesan truffle sauce

17

Nems de canard confit, mousseline de carotte et lait de coco, chiffonnade de menthe et concombre
Duck confit nems, carrot and coconut mousseline, mint and cucumber chiffonnade

18

Escargots cuits dans un court-bouillon, légumes croquants, espuma de céleri-rave et jus de volaille
Snails in a court-bouillon, crunchy vegetables, celeriac espuma, chicken jus

17

Carpaccio de veau, sauce au thon
Veal carpaccio, tuna sauce

18

Tartine de foie gras, péché mignon de Sophie
Foie gras on toast, Sophie's indulgence

20

Tartine de moelle légèrement relevée
Bone marrow on toast

18

Velouté du moment
Soup of the day

14

Un clin d'œil à l'Italie – Primi Piatti

Ravioles de homard et sa bisque, bébés épinards
Lobster ravioli and its bisque, baby spinach
37

Ravioles de bœuf, copeaux de foie gras, émulsion à l'ail, jus parfumé au shitake
Beef ravioli, foie gras, garlic emulsion, jus infused with shitake
35

Gnocchi, poutargue, citron confit et émulsion au safran
Gnocchi, bottarga, lemon confit and saffran emulsion
37

Mer – Sea

Morue noire laquée au miso, légumes au wok, vinaigrette au kalamansi, mousseline de chou-fleur
Glazed black cod with miso, sautéed vegetables, kalamansi vinaigrette, cauliflower mousseline
40

Pétoncles rôtis, ziti au parmesan truffé, duxelles de champignons, asperges
Roasted scallops, parmesan and truffle ziti, mushroom duxelles, asparagus
40

Terre - Land

Ris de veau croustillants, gremolata à la châtaigne, champignons king eryngii, choux de Bruxelles, mousseline de panais, gastrique au café
Crispy veal sweatbreads, chestnut gremolata, king oyster mushroom, Brussels sprouts, parsnip mousseline, coffee gastric sauce
40

Filet de bœuf Angus, haricots verts, pressé de pomme de terre façon gratin dauphinois, sauce au vin rouge
Beef tenderloin, green beans, scalloped potatoes with a twist, red wine sauce
40

Caille rôtie en ballotine farcie de foie gras, lentilles vertes du Puy, embeurrée de chou aux lardons
Roasted quail ballotine stuffed with foie gras, Le Puy green lentils, buttered cabbage and bacon
40