

Menu dégustation

80

Accord vin

45

Entrées – Starters

Carpaccio de veau, sauce au thon

Veal carpaccio, tuna sauce

18

Croustillants de crevettes, salade verte, vinaigrette basilic mangue

Crispy shrimp rolls, green salad, mango and basil dipping sauce

16

Crabes des neiges, mayo yuzu, mangues et avocats

Snow crab, yuzu mayo, mango and avocado

20

Burrata, muhammara, poblano

Burrata, muhammara, poblano

18

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

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

Œuf croustillant, champignons, épinards, mousseline de pomme de terre, crème truffée

Crispy soft-boiled egg, mushrooms, spinach, potato mousseline, truffle cream

17

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

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

Mer – Sea

Morue noire laquée au miso, aubergine farci d'un tartare de topinanbours et pignons de pin
Black cod lacquered in miso, eggplant stuffed with Jerusalem artichoke and pine nuts
45

Pétoncles rôtis, condiment de gingembre et ciboulette, carottes dans toute sa splendeur
Roasted scallops, ginger and chives condiment, carrots in all their splendor
42

Homard rôti, éfiloché de joue de veau braisée, tombée de légumes, jus de de bisque
Roasted lobster, braised veal cheek, vegetable medley, bisque foam
45

Terre - Land

Ris de veau croustillant, 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
gastrique
43

Filet de bœuf Angus, légumes rôtis, espuma de champignons, gastrique au vin rouge
Filet of Angus beef, roasted vegetables, mushroom espuma, red wine gastrique
40