



MENU

Dégustez une cuisine audacieuse avec un service déstructuré et des plats à partager pour une initiation au mariage des saveurs du Monde, alliant le cru et le cuit, pour conserver le meilleur des nutriments.

Ce menu vous est proposé par la cheffe Marie, qui l'a imaginé et créé spécialement pour vous.

LES PROPOSITIONS APÉRITIVES

Tacos 4 pièces au tartare de mahi-mahi, crémeux d'avocat, pickles d'oignons rouges, sésame yuzu et œufs de tobiko	20€
Tacos 4 pièces tartare de bœuf Charolais, crémeux d'avocat, pickles de maïs, sésame wasabi, sphérification de poivron rouge	20€
Tartare de coques, salsa de pomme Granny Smith, herbes fraîches et chips de sarrasin	18€

LES PROPOSITIONS FROIDES

TATAKIS

Thon rouge flambé au chalumeau, crémeux de petits pois et lait de coco, sphérification de gelée yuzu, sauce tosazu	24€
Filet de bœuf saisi au barbecue japonais, pesto de basilic et de pistache, croustillant de nori, concassé de pistaches au piment d'Espelette	26€

TARTARES

Bœuf Charolais, salicornes, coriandre, parmesan, pesto basilic, confit de citron, graines de sarrasin	24€
Tartare de Sérieole, vinaigrette acidulée mangue, passion, salicorne, radis raifort, crispy de pomme de terre Bintje aux piments d'Espelette	26€
Tartare de Daurade royale, lèche de tigre au kalamensi, pickle de céleri et chips de pad Thai, graines de lin	24€

CARPACCIOS

Gravlax de cabillaud au citron vert, déclinaison de choux façon kimchi, gingembre saumuré, croquant d'asperges vertes, gelée de noix de coco	24€
Maigre, vinaigrette thai, gel citron, enokis, noix de pécan, vinaigre à la feuille de combava	24€

LES PROPOSITIONS CHAUDES

En cornet saisi à l'huile de cébette, sauce lait de coco, gingembre, citronnelle, shimeji, mini maïs, chou pakchoi, zestes de combava	26€
Filet de lotte, sauce miso rouge, minis carottes glacées, compotée de kumquat, croquant safrané de tapioca aux algues	28€
Pluma ibérique Bellota Bellota cuite à la flamme, sauce tonkatsu, pickles d'oignons rouges, champignons shiitake assaisonné au saté, croquant de noix de cajou au poivre fumé	30€

ACCOMPAGNEMENTS

Salade de concombre, mangue et croquant de carotte, pousses de coriandre, échalotes frites, cacahuètes	10€
Purée et croustillant de Panais lait de coco, huile de cébette	10€
Riz vinaigré frit, graines de sésames, sauce aigre-douce	10€

LES PROPOSITIONS SUCRÉES

Déclinaison de kalamensi, crémeux au chocolat Choba Choba et au piment fumé, sablé chocolat-sarrasin	16€
Déclinaison de cerises griottes, crémeux et croustillant de basilic thai, biscuit génoise	16€