



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 tartare de saumon Bömlo, crémeux d'avocat, pickles d'oignons rouges, sésame yuzu	20€
Tacos 4 pièces tartare de bœuf Charolais, crémeux d'avocat, pickles de maïs, sésame wasabi	20€
Œufs bio confits, mouillettes de pain Barrachon, vinaigre de soja-gingembre, sésame kimchi, infusion basilic	16€

LES PROPOSITIONS FROIDES

TATAKIS

Thon albacore 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	24€

TARTARES

Bœuf Charolais, salicornes, coriandre, parmesan, pesto basilic, confit de citron, graines de sarrasin	22€
Séριοle, vinaigrette à l'hibiscus, salicornes, mayonnaise de betterave, déclinaison de framboise	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

Encornet saisi à l'huile de cébette, sauce lait de coco, gingembre, citronnelle, shimeji, mini maïs, chou pakchoi, zestes de combawa	26€
Filet de lotte, sauce miso rouge, minis carottes glacées, compotée de kumquat, croquant safrané de tapioca aux algues	28€
Pluma ibérique Bellota Bellota à la flamme, sauce tonkatsu, pickles d'oignons rouges, cébettes frites au sarrasin	28€

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	8€
Riz vinaigré frit, graines de sésames, sauce aigre-douce	10€

LES PROPOSITIONS SUCRÉES

Noix de cajou, tonka, bergamote, Chocolat Valrhona Dulcey	16€
Fruit de la passion, Chocolat noir Choba Choba, gingembre	16€