



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

Sériole saisie au chalumeau, sauce piment vert, vinaigre kalamansi, huile de coriandre, déclinaison de choux, croquant de radis blue meat	24€
Filet de boeuf saisi au barbecue japonais, sauce piquillos, gelée de poivron rouge, croquant de nori wasabi	24€

TARTARES

Maigre, vinaigrette thai, gel citron, énokis, noix de pécan, croustillant de soja, vinaigre à la feuille de lime	24€
Huîtres Sentinelle de la famille Boutrais, sauce gingembre, eryngis, salicornes, noisettes, purée et pickles de potimarron, vinaigre de yuzu, chips de riz	24€
Bœuf Charolais, salicornes, coriandre, parmesan, pesto basilic, confit de citron, graines de sarrasin	22€

CARPACCIOS

Saint Jacques, sauce lait de coco épinard, avocat, radis red meat, gingembre confit, huile épinard, pickles de graines de moutarde	24€
Espadon au poivre noir fumé, sauce acevichada, maki de céleri, tartare d'algues, gel de tosazu	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, salsifis confits à la vanille, 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

Nouilles de patate douce au saté, croquant de bambou, carotte, shiitaké, pousses d'épinard, cacahuètes, échalotes frites	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€