

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

Noix de St-Jacques bretonnes marinées au citron / tarama et betterave /
caviar Oscière Prunier / **38**

Langoustine à la panceta ibérica / morcilla de Burgos / chou fleur-coco / **32**
+ 5 g de caviar Oscière Prunier / +14

Raviole au King Crab, gingembre et citronnelle / homard bleu rôti / **38**

Foie gras au piment d'Espelette / anguille fumée et algue nori /
vinaigrette d'échalotes noires au vieux Pedro Ximénez / **32**

Oeuf croustillant à l'Idiazabal fumé, topinambour et truffes noires / **32**

PLATS

Morue al pil-pil et aux algues / piquillo farci et croustillant /
aigre doux d'habanero / **56**

Loup de ligne et huître Gillardeau n°2 / blettes et coques /
vinaigrette Granny Smith / **64**

Coeur de filet de boeuf «Angus» aux truffes noires / escalope de foie gras et
cime di rapa / galette de pommes de terre / **74**

«Socarrat» de pigeon de chez Mieral / aioli à la sauce Hoisin /
shimeji acidulés / **54**

Carotte rôtie au miso et en écailles multicolores / kimchi, ail noir et Mikan / **49**

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages de la fromagerie De Bleu ! / **21**

Le Cacao / **21**

Le Tropical / mangue-Tajin, passion, goyave et noix de coco / **18**

Carrot cake 2.0 / **18**

Pierres lunaires au citron et sésame noir / **18**

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu / préparations. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers

PAIN FAIT MAISON

Boeuf (CH), Morue (ES), St-Jacques (FR), Loup (FR), Pigeon (FR), Foie gras (FR),
Anguille (ES), Caviar (FR), King Crabe (NOR), Langoustine (AFR-SUD), Homard (FR-UK)