

INFOS/OUVERTURES

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATIONS

MENU

3 SERVICES	55€
4 SERVICES	65€
5 SERVICES	73€

ACCORD VINS/METS

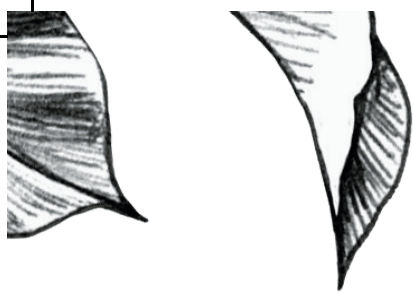
DÉCOUVERTE

FUSION

3 SERVICES	21€	35€
4 SERVICES	26€	42€
5 SERVICES	30€	50€

LE RESTAURANT EST PRIVATISABLE
POUR VOS ÉVÉNEMENTS
PRIVÉS ET PROFESSIONNELS





MENU

ENTRÉES

TERRE ET MER

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU
CREVETTES NOBACHI, MAYONNAISE SRIRACHA ET YUZU
OU

COMME UN CANNELONI
EFFILOCHÉ DE PORC IBÉRIQUE
ESPUMA TOPINAMBOURS, DUXELLES

PLATS

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE PISTACHE
OU
VOLAILLE FARCIE
POMMES BOUCHONS
TEXTURE DE PATATE DOUCE LÉGUMES DU MOMENT
JUS RÉDUIT AU POIVRE DE SICHUAN
OU

LIEU NOIR
PICKLES DE ROMANESCO
POMMES AMANDINES
BEURRE BLANC FINE DE CHAMPAGNE ET YUZU

DESSERTS

DÔME CHOCOLAT BLANC
VANILLE, CROUSTILLANT FEUILLANTINE
GLACE PISTACHE ET FLEUR DE SEL

GÂTEAU DE PATATES DOUCES
CRÉMEUX PASSION
GLACE CHOCOLAT PIMENT

