

L'IMPROBABLE

BISTRONOMIE

ENTRÉES

Tartare de bavette de bœuf, Pesto de roquette, caviar Avruga, légumes pickles	15 € / 24 €
Saint-Jacques snackés, viennoise de noisettes, girolles, caramel de vieux porto	17 €
Cuisses de grenouille rôties, extraction de cresson, écume à l'ail rose	17 €
Carpaccio de bœuf Holstein maturé et fumé, chips de poireaux, espuma truffé	16 € / 22 €
Foie gras poêlé, prune laquée au miso, caramel de Soya	17 €
Tataki de thon, mayonnaise au raifort, moutarde pickles, chips de légumes	16 € / 25 €
Ceviche de Dorade, extraction de concombre au wasabi et sésame	15 €
Arancini aux asperges vertes, chips de bresaola, coulis de pequillos	12 €

PLATS

Poulet jaune, crème de maïs, fèves des marais, frites de polenta	24 €
Filet de bœuf Simmenthal, girolles, pomme fondante, jeunes légumes	32 €
Pluma de porc ibérique, jus corsé au chorizo, gnocchis au vieux parmesan	25 €
Ris de veau laqué, jus de veau, pomme fondante, jeunes légumes	29 €
La salade caesar façon chicken tandoori	22 €
Espadon grillé, caponnata, huile vierge au basilic, fregolasarda en risotto	25 €
Cabillaud rôti sur peau, jus de veau, épinard en cromesquis, écrasé de bintjes au raifort	28 €
Moules de bouchot, bouillon au chorizo, jalapenos, tagliatelle à l'encre de seiche	24 €

Tous nos plats contiennent des allergènes : lactose / gluten / crustacé / soja

