

L'IMPROBABLE

BISTRONOMIE

ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques, algues Nori, mayonnaise à l'encre de seiche, œufs au wasabi et jeunes pousses	17 €
Huitres Gillardeau gratinées au champagne et jeunes pousses d'épinards	18 €
Tartare de thon fumé minute, kroepoek au wasabi, noisettes et pomelo	18 €
Croquette aux crevettes grises, céleri frit et sa gelée de gaspacho	16 €
Ravioles de ris de veau, homard et son bouillon curry coco gingembre	17 €
Poitrine de porc confite, lentilles vertes et émulsion de sarriette	15 €
Marbré de bœuf et foie gras, tartufata, jeunes pousses et airelles	17 €
Mille-feuille de betteraves au chèvre, noix et légumes pickels	13 €

PLATS

Filet de bœuf Simmental et foie gras, jus au porto et jeunes légumes	32 €
Côte de veau rôtie, jus de cuisson à la figue et son gratin de bintjes et butternut	28 €
Cuisse de volaille farcie aux champignons et risotto de fregola truffé	25 €
Pigeon d'Anjou rôti entier, pattes confites, petits pois et grenailles	34 €
Skrei et sa crème vin blanc et avruga, espuma de bintjes au citron, pak choi	26 €
Tataki de thon, caviar d'aubergine, huile vierge et taboulé de quinoa	28 €
Aile de raie au beurre monté au citron et câpres, écrasée de bintjes au cresson	25 €
Risotto de fregola sarda, artichaut et son émulsion de vieux parmesan	19 €

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

