

## ENTRÉES

Oeuf 64°C, maitake, canard fumé, syphon miso, quinoa soufflé	18
Tataki de boeuf wagyu, wakamé, bonite séchée, dressing soja et sauge	19
Foie gras de canard et chutney de figues, feuilles de shiso, pain brioché	21
Sashimi de bar, extraction de concombre, wasabi et pastèque	18
Poulpe snacké, boudin noir et kimchi, oignons pickles	20
Carpaccio de lotte, nori, fruits de la passion, citron caviar	17
Moules de bouchot, jus de cuisson au safran et avruga	16
Croquettes de parmigiano reggiano, tartare d'asperges vertes	18

## PLATS

Filet pur Simmental, jus de veau au balsamique, frites de polenta, artichaut	33
Quasi de veau, syphon de bintjes et maïs, béarnaise aux girolles, asperges vertes	29
Burger de boeuf wagyu, mimolette, oignons des Cévennes, frites maison	28
Cannette Landaise, cerises noires, mille feuille de légumes, déclinaison de carottes	28
Turbot rôti sur peau, moules de bouchot, écrasé de rattes du Touquet, légumes	29
Baby homard, pincés en cromesquis, lentilles vertes et tomates caviar	32
Bar de ligne, ratatouille fine, tzatziki d'avruga et chips de patates douces	27
Risotto de petit épeautre, maitake, artichauts et pourpier	25

