

ENTRÉES

Boeuf Holstein maturé <i>ricotta fumée / olives tacciashes / chips de pain à l'ail rose / huile de basilic thai</i>	16
Ris de veau <i>rôtis au beurre noisette / syphon de bintje à l'ail noir / girolles / jus corsé</i>	20
Le crabe <i>tourteau rémoulade / compressé de tomates anciennes / tempura de shizo</i>	19
Cuisses de grenouille <i>cuites meunière / coulis de cresson / fèves des marais / noisettes torréfiées</i>	17
Sashimi de daurade <i>lait ribot / infusion verveine / mayo wasabi / crumble de graines / fleurs</i>	18
L'abondance <i>croquette de tomme / caramel de miso / cèpes / micro-pousses</i>	17

Boeuf Rossini <i>filet simmental / truffes d'été / foie gras des Landes / jus bercy / mille-feuilles de légumes</i>	38
Cochon ibérique <i>côte de cochon grillée / jus corsé au red sherry / artichauts / petits pois-edamame / polenta</i>	28
Volaille basse température <i>coucou de Malines / crème de miso corsée au jus de veau / cèpes rôties / pommes Anna</i>	28
Lobster rolls <i>1/2 homard / pain brioché / condiments pickels / beurre blanc citron / pomme allumette / mesclun d'aromates</i>	34
Cabillaud à la nacre <i>confit à 50°C / siphon hollandaise / poireaux à la flamme / gnocchis à la crème de sarriette / gremolata citron</i>	26
Végétale <i>portobello / fèves - petits pois - girolles / brocolis sauvages</i>	26

PLATS

WINE & FOOD

L'IMPROBABLE

BISTRONOMIE