

ENTRÉES

Maquereau mariné <i>persil tubéreux / dashi / shitakés</i>	18
Saint-Jacques snackées <i>os à moelle rôti à l'ail rose / gel de carotte acidulée</i>	22
Ravioles de langoustines <i>crème de carcasses / gingembre kéfir / émulsion Yuzu</i>	22
Croquettes de couteaux <i>coulis de cresson / ail noir</i>	19
Boeuf Holstein maturé fumé <i>comme un Phô / oeuf 64°C</i>	19
Risotto <i>champignons de Bruxelles / cecina de Leon / cerfeuil</i>	18
Croquette de brie truffée <i>caramel balsamique blanc / légumes pickels</i>	18
Gyozas de tofu <i>pak choï / dressing sésame / feuilles d'huîtres</i>	18

PLATS

Filet pur Simmental <i>jus poivrade / chicons confits / gratin de légumes</i>	34
Secreto ibérico <i>jus au chorizo / légumes grillés au piment d'Espelette / pommes de terre Sarladaises</i>	29
Pigeon rôti sur coffre <i>fèves des marrais - edamame / jus corsé au vadouvan / polenta</i>	34
Ris de veau <i>jus de veau truffé / syphon de bintjes au comté / onion rings</i>	31
Crispy poulpe <i>coulis de pequillos / quinoa noir en taboulé / salade de Sakura Cress</i>	29
Skreï <i>jus de moules aux oeufs de poisson / embeurrée de chou vert / purée Robuchon</i>	28
Filet de sole <i>coulis de cresson / billes de légumes / polenta</i>	32
Assiette de légumes de saison	19

WINE & FOOD

L'IMPROBABLE

BISTRONOMIE