

# ENTRÉES

<b>Burrata des Pouilles</b> <i>chutney de figues / ail noir / gel de gaspacho</i>	15
<b>Sashimi de maigre</b> <i>eau de concombre acidulé / pêche de vigne à la flemme / œufs de poisson / huile de chlorophylle</i>	16
<b>Tartare de bœuf maturé</b> <i>foie gras / anguille fumée laquée / teriyaki de porto vintage</i>	17
<b>Croquettes de crevettes grises</b> <i>préparation au concours national</i>	18
<b>Ris de veau crunchy</b> <i>Nantua / pied bleu / nori</i>	18
<b>Risotto de billes de légumes</b> <i>fregola Sarda / sarriette / poutargue</i>	16

# PLATS

<b>Quasi de veau basse T°</b> <i>jus corsé / dauphine à l'ail rose de Lautrec / petits pois-carottes</i>	28
<b>Tataki de cuberoll Argentin</b> <i>condiment vierge wakame / mayo ail noir / riz vinaigré crunchy</i>	32
<b>Côte de cochon ibérique</b> <i>jus corsé olive-pequillos / coco de paimpol / polenta</i>	27
<b>Poulpe grillé</b> <i>risotto à l'encre de seiche / artichaut barigoule / parmigiano reggiano</i>	29
<b>Cabillaud confit à 50°C</b> <i>bouillon dashi / aubergine / krupuk / œufs de poisson</i>	28
<b>La grand assiette de légumes</b>	20

WINE & FOOD

# L'IMPROBABLE

BISTRONOMIE