

WINE & FOOD
L'IMPROBABLE
BISTRONOMIE

ENTRÉES

Ravioles de tourteau, beurre au citron de Menton, émulsion au lait d'amandes	18
Petits artichauts à la barigoule, canard fumé et émulsion de parmesan	16
Ceviche de dorade, concombres et Kroepoek au paprika fumé	16
Carpaccio de bœuf Holstein mûré-fumé, asperges vertes et truffe d'été	17
Elbot fumé, cream cheese au yuzu, œufs de saumon et chlorophylle	16
Tartare de bavette au couteau, caviar Avruga, huile persil et mascarpone	16
Croquettes de brie à la tartufata, noix et réduction de miel et balsamique	14
Gyozas de tofu soyeux, Pak Choi, pickels, shitaké et terriyaki	13

PLATS

Pluma ibérique laqué au soja, riz vinaigre, shitaki et mayonnaise au wasabi	26
Filet de bœuf Simmental, girolles, jus corsé et espuma de bintjes	32
Blanquette de veau, ris de veau, écrevisses et jeunes légumes	31
Turbot, fumet au caviar Avruga, purée façon Robuchon et pousses d'épinard	34
Baby homard et son risotto aux petits légumes, anguille fumée, huile de céleri	30
Poulpe grillé, fregola sarda, asperge, artichaut et extraction de persil	29
Burger de bœuf Wagyu, vieux cheddar, mayo. acidulée et frites au blanc de bœuf	26
Quinoa en taboulé, artichauts barigoule, asperges vertes et sucrose	21

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

