

ENTRÉES

Les Saint-Jacques <i>Juste snackées / os à moelle à l'ail rose / gel de carotte - vanille / pickles</i>	20
Les gyozas <i>Langoustines bretonnes / bouillon tom kha kai / micro pousses coriandre</i>	18
Les Bao <i>Poitrine de cochon confite 24h / chou rouge - Granny Smith / mayo spicy</i>	15
Le cerf et mer <i>Façon marbré / anguille fumée / truffe noir / figue / châtaignes</i>	18
Le foie gras <i>Mi-cuit / miso / ananas à la flamme / ail noir / pistache</i>	18
Le potimarron <i>Risotto crémeux / fine brunoise / chutney de clémentines / gremolata</i>	14

PLATS

Le boeuf <i>Filet pur / caviar de hareng fumé / cream cheese lime / jus de veau corsé / pomme Anna</i>	34
La biche <i>En tagliata / jus au balsamique vintage / gnocchis truffées / billes de légumes d'hiver</i>	32
Cochon crousty <i>Poitrine confite 24h / garniture grand-mère / pomme paillasson / carottes glacées au miel</i>	26
Le turbot <i>Cuisson à 50°C / daïkon / crème vin blanc - avruga / tempura de shiso / siphon bintje wasabi</i>	32
La raviole <i>Grosses gambas / chou vert / bisque des carcasses / émulsion au beurre d'oursin</i>	28
Le végétal <i>Portobello confit / champignons des bois / viennoise macadamia / choux de Bruxelles</i>	24

WINE & FOOD

L'IMPROBABLE

BISTRONOMIE