



ENTRÉES / STARTERS

FOIE GRAS

21€

Fait maison, gel cerise & brioche parfumée

Homemade with cherry gel & fragrant brioche

CARPACCIO

22€

Carpaccio de crevette, brunoise d'ananas, vinaigrette passion huile d'olive pavot, crispy gingembre & basilic pourpre

Shrimp carpaccio, diced pineapple, passion fruit, olive oil, and poppy seed vinaigrette, crispy ginger and purple basil

BURRATA

21€

Burrata, pastèque, tomate de couleur, crumble de parmesan noir, menthe & basilic nain

Burrata with watermelon, colored tomato, black parmesan crumble, mint & dwarf basil

TARTARE

19€

De bavette, artichaut, noisette & huile fumée

Bavette steak, artichoke, hazelnut & smoked oil

CROQUE

16€

Jambon truffé, mornay & crème de jaune d'oeuf

Truffled ham, Mornay sauce & egg yolk cream

TOUS NOS PRIX SONT TTC & SERVICE COMPRIS

« Si vous êtes allergique à certains aliments ou que vous suivez un régime alimentaire particulier, veuillez en informer un membre de notre personnel. »



PLATS / MAIN

POISSON

30€

Filet de daurade, sauce vierge verte, pistache, tomate green zebra, aneth, celeri branche & fenouil kadaïf
Sea bream fillet, green virgin sauce, pistachio, green zebra tomato, dill, celery stalk & fennel kadaïf

BOEUF

36€

Filet de boeuf 200g, jus de veau & vinaigrette sesame noir
Argentinean fillet steak 200g, veal jus & black sesame vinaigrette

VOLAILLE

26€

Suprême de volaille, jus de corsé, chapelure, brunoise de tomate confite, estragon, poivre, sur fond de sauce citron rôtis
Supreme of chicken, rich jus, breadcrumbs, brunoise of confit tomato, tarragon, pepper, on a base of roasted lemon sauce

GNOCCHI

22€

Crème de courgette, pignon de pin, mousse de chèvre frais au piment d'Espelette & poudre de citron
Zucchini cream, pine nuts, fresh goat cheese mousse with Espelette pepper & lemon powder

RAVIOLIS

23€

Ravioli ricotta épinard, sauce tomate fraîche
Ricotta and spinach ravioli with fresh tomato sauce

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Aubergine grillée, sauce lait fermenté & zaatar
Grilled eggplant, fermented milk sauce & za'atar

9€

Pomme de terre grenaille / New potatoes

8€

Légumes verts / Green vegetables

8€

Salade verte sauvage / Green salad

7€

TOUS NOS PRIX SONT TTC & SERVICE COMPRIS

« Si vous êtes allergique à certains aliments ou que vous suivez un régime alimentaire particulier, veuillez en informer un membre de notre personnel. »



FROMAGES / CHEESES

SÉLECTION DE 3 FROMAGE D'EXCEPTION

16€

Tome de Savoie, St Maur de Touraine, comté de Savoie & salade verte

Plate of 3 exceptional cheeses & green salad

DESSERTS

TIRAMISSU

12€

Classique café, servi à la cuillère

Classic coffee, served with a spoon

FRAISE

12€

Fraises fraîches, crème montée à la vanille, coulis fraise hibiscus,
meringue matcha

*Fresh strawberries, vanilla whipped cream, strawberry-hibiscus coulis, matcha
meringue*

COOKIE

12€

Cookie au trois chocolas, cuit minute & quenelle de crème

Three-chocolate cookie, baked to order & cream quenelle

TOUS NOS PRIX SONT TTC & SERVICE COMPRIS

« Si vous êtes allergique à certains aliments ou que vous suivez un régime alimentaire particulier, veuillez en informer un membre de notre personnel. »