

GODAILLERIES

To share or not to share

Entrées

- Crispy rice, échalote, coco râpée et rau ram - 12
Moules de bouchot, coco-curry vert et herbes thaï - 14
Gnocchi, sauce Noilly Prat, bressaola, girolles pickles et noisettes - 16
Œuf bio mayonnaise creamy deluxe - 8
Flatbread, Adana kebab, condiment coing, concombre et yaourt fumé - 15

Plats

- Poitrine de veau confite, choux de BX laqués, crème à l'ail noir, livèche et gel vinaigre de framboise - 27
Sandre rôti, purée de butternut, pleurote laqué tamarin/raisin et fromage blanc au kimchi - 27
Légumes crus-cuits, quinoa, pickles et son jus corsé - 24

À partager

- Côte de bœuf marinée à la Mitch, pomme de terre confite et salade - 95
(Supplément garnitures - 5)

Desserts

- Assiette de frometons et condiment du moment - 14
Tartelette riz au lait au pandan, praliné sésame et crème montée - 12
Poire pochée aux épices, sorbet verveine, crumble et mousse citron - 12

Notre pain provient de chez Ten Belles
La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible à la demande
Prix en euros, service compris