

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