

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
Poireaux, sabayon fumé, gel vinaigre de Xeres aux herbes, noisettes et oeufs de truite - 15
Œuf bio, mayonnaise sriracha et sésame torréfié - 8
Huîtres de chez David Hervé en Tempura, gel nuoc châm et salade d'herbes - 15

Plats

- Paleron de bœuf braisé, purée de céleri rave fumée, condiment poire/kimchi/poivre vert et jus réduit - 30
Saint-Jacques de St-Brieuc, topinambours en texture et beurre vadouvan-curry rouge - 32 (Supp. Caviar Persicus - 9)
Légumes crus-cuits de saison, quinoa blanc, pickles et son jus corsé - 24

À partager - 2 personnes

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

Desserts

- Trou Normand 2.0 (Sorbet fruits rouge/piment/gingembre, huile de basilic et gin Bacae) - 8
Assiette de frometons et condiment du moment - 14
Kiwi brûlé, crème montée au yaourt grec, vanille, poivre Timut, miel de fleurs et streusel noisette - 12
Tartelette ganache Xoxo 70% et crème mascarpone à l'Amaretto - 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

GODAILLERIES

To share or not to share

Starters

- Crispy rice, shallot, grated coconut and rau ram - 12
Bouchot mussels, coconut-green curry sauce and Thai herbs - 14
Tempura oysters from David Hervé, nuoc châm gel, and herb salad - 15
Organic egg, sriracha mayonnaise and toasted sesame seeds - 8
Leeks, smoked sabayon, herb-infused sherry vinegar gel, hazelnuts and trout roe - 15

Dishes

- Braised beef chuck, smoked celeriac purée, pear/kimchi/green pepper condiment and reduced jus - 30
Scallops, Jerusalem artichokes in various textures and vadouvan-red curry sauce - 32 (*Persicus caviar supplement - 9*)
Seasonal raw and cooked vegetables, white quinoa, pickles and vegetable jus - 24

To share - for 2

- Mitch style marinated ribeye, confit potato and salad - 95
(*Extra side - 5*)

Desserts

- Trou Normand 2.0 (Red berry sorbet, chili/ginger, basil oil, Baccarat gin) - 8
Cheese plate with seasonal condiment - 14
Burnt kiwi, whipped Greek yogurt cream, vanilla, Timut pepper, flower honey, and hazelnut streusel - 12
Xoxo 70% ganache tartlet with mascarpone cream flavored with Amaretto - 12

Our bread comes from Ten Belles
The list of allergens present in our dishes is available on request
Net price including service