



MANGER - ENSEMBLE

ENTRÉES/STARTERS

Carpaccio de poulpe / calamansi / condiment 'nduja / salicorne 15

Octopus carpaccio / calamansi / 'nduja condiment / sea asparagus

Raviole ouverte de céleri rave / girolles / jalapeño / crème de céleri 11

Open celeriac raviole / chanterelles / jalapenos / celeriac cream

Velouté de cresson / saucisse de Morteau / ricotta / brioche à l'ail 12

Watercress velouté / Morteau sausage / ricotta / garlic brioche

Gnocchis / jaune d'oeuf confit / crème vin Jaune / crispy Guanciale 14

Gnocchis / cured egg-yolk / vin Jaune cream / crispy Guanciale

PLATS/MAINS

Pluma de cochon Ibérique / harissa / haricots verts / emulsion d'oignons brûlés 29

Iberian pork pluma / harissa / fresh green beans / burnt onion emulsion

Truite de Banka confite / poireau brûlé / beurre blanc wasabi / huile d'aneth 29

Confit Banka trout / burnt leek / wasabi beurre blanc / dill oil

Cannelloni / farce de champignons / siphon de pommes de terre / Comté 24 mois 26

Cannelloni / mushrooms filling / potato espuma / 24 aged comté

PLATS À PARTAGER/MAINS TO SHARE Pour 2 personnes / for two people

Cordon bleu de veau / Morbier / Speck / mousseline de panais / jus de viande 28 par personne

Veal Cordon bleu / morbier cheese / speck / parsnip mousseline / meat jus

Pièce de viande à partager - selon arrivage prix selon la pièce

Sharing cut of meat - subject to availability price according to weight/piece

DESSERTS

Fromages / confiture de saison 11

Cheese platter / seasonal marmelade

Cookie chocolat / olives de Kalamata / caramel beurre salé / chouchou 12

Chocolate cookie / Kalamata olives / sea salt caramel / chouchou

Île flottante / crème anglaise au tonka / caramel praliné / pécanes caramélisées 11

Floting island / tonka cream / praline caramel / caramelized pecan

Poire pochée / crémeux châtaigne / brioche perdue / siphon brioche perdue 12

Poached pear / chestnut cream / French toast / grilled brioche espuma