

CARTE DU SOIR

27/10/26

APERITIFS

Tarama d’oeufs de cabillaud fumés, aneth <i>Smoked cod roe tarama, dill</i>	9
Ceviche d’huître “fine de claire” n°3, leche de tigre <i>Fine de claire n°3 oysters, leche de tigre</i>	12
Escabèche de moules de Bouchot, poivrons, huile d’olive de Toscane <i>Bouchot mussel escabeche, peppers, Tuscan olive oil</i>	8

ENTREES

Sardines marinées, betterave fumée,coulis aux herbes, noisettes torréfiées <i>Marinated sardines, smoked beetroots, herb coulis, hazelnuts</i>	13
Tartare de veau, crème crue fumée,haricots verts, citron brûlé, échalotes frites <i>Veal tartare, smoked raw cream, green beans, charred lemon, fried shallots</i>	16
Sucrine grillée, ajo blanco, jaune d’oeuf confit, croûtons à l’ail <i>Grilled little gem lettuce, ajo blanco, cured egg yolk, garlic croutons</i>	11

PLATS

Pluma de porc Ibérique grillée, purée de courge, persil tubéreux, pickles de raisin, raddichio <i>Iberico pork pluma, pumpkin purée, tuberous parsley, pickled grapes, radicchio</i>	31
Maigre de ligne à la plancha, risotto de lentilles beluga, broccolini, pickles de moules <i>Grilled sea bass, beluga lentil risotto, broccolini, pickled mussels</i>	28
Aubergines teriyaki, crème de céleri, chou pointu, mandarine Satsuma, sarrasin croustillant <i>Teriyaki eggplants, celery cream, pointed cabbage, Satsuma mandarin, crunchy buckwheat</i>	24

DESSERTS

Selection de fromages affinés <i>Selection of aged cheeses</i>	14
Poire, gingembre, amande, crème montée reine des prés <i>Pear, ginger, almonds, meadowsweet whipped cream</i>	11
Figs, faisselle de chèvre, caramel au poivre vert <i>Figs, fresh goat cheese, green peppercorn caramel</i>	12