

ENTRÉES

Œuf parfait — 12 €

Crèmeux de topinambour, foie gras chaud, éclats de châtaignes.

Soupe de poisson — 10 €

Soupe de poisson de roche servie avec rouille, croûtons et gruyère râpé.

Gyoza crevette — 9 €

Raviolis japonais aux crevettes, sauce sweet and sour yuzu.

Saku de thon — 12 €

Saku de thon mi-cuit au ponzu et sésame, pickle de légumes.

Soupe Pho — 12 €

Pâte de riz, émincé de bœuf cru, foie gras poché.

PLATS PRINCIPAUX

Souris d'agneau — 22 €

Confité miel et citron, olives de Kalamata, pomme purée.

Larme du tigre — 20 €

Émincé de bœuf mariné à l'asiatique, relevé au piment, riz jasmin coco.

Loup — 24 €

Cuit en feuille de bananier au lait de coco, citronnelle et gingembre, aubergine gratinée au miso.

Poulpe — 22 €

Sauté au wok, chop suey de légumes, émulsion au curry.

BÒ-BÚN & PAD THAÏ

Bò-Bún NUWÄ— 22 €

Vermicelles de riz, poulpe et gambas, nems poulet.

Bò-Bún au bœuf — 18 €

Vermicelles de riz, bœuf à la citronnelle, nems poulet.

Pad Thaï au poulet — 16 €

Pâte de riz sautée au poulet et légumes.

Pad Thaï aux gambas — 19 €

Pâte de riz sautée aux gambas et légumes.

RISOTTO & PÂTES

Ravioles de la mer — 22 €

Ravioles de la mer à la bisque de homard.

Risotto gambas — 20 €

Risotto crémeux de gambas et courge.

DESSERTS

Poire Belle-Hélène — 8 €

Poire pochée aux épices, sauce chocolat, zeste d'orange, spéculoos.

Tarte citron & yuzu — 8 €

Destrukturé

Ananas Piña Colada — 8 €

Ananas flambé au rhum et mousse coco citron vert, sponge cake.