

## ENTRÉES

### Oeuf 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 €

Confite 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 €

Destructuré

### Ananas Piña Colada — 8 €

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