

HORS D'OEUVRES

Olives Cerignola 5 €

Wontons de porc à la citronnelle, sauce Thai (3 pièces) 11 €

Chourave fermenté, gel au wasabi et menthe 7 €

À LA CARTE

Coco de Paimpol aux tomates confites et nori, eau de tomate et algue Nori 16 €

Tartare de veau et shiso, crème d'oignons, condiment figues et cacao 17 €

Sardines confites, cresson et scamorza, concombre chimichurri 15 €

Poivrons friggittelli confits, caponata, Sainte Maure de Touraine,
condiment buffalo 14€

—

Tatin d'aubergine japonaise fumées au piment, courgette violon
fermentées, curry vert, girolles 29 €

Thon rouge de ligne grillé, pommes de terre mitrailles, ail rôti, sauce pilpil,
brocoletti 33 €

Paleron de boeuf gratiné à l'os à moelle, coleslaw de chou fermenté, condiment
d'aubergines et poivron confit 31 €

Ris de veau croustillant, jus aux feuilles de citronnier courgettes au barbecue,
poivron rouge confit à la harissa 44 €

—

Sélection de 3 fromages 14 €

Mousse tiède au chocolat noir, glace au chocolat, tuile au sarasin et sésalme 14€

Chou, crémeux à l'abricot et aux abricots pochés, dattes 13 €

BRION

DEUX ÉTAPES 32 €

TROIS ÉTAPES 37 €

MENU CARTE BLANCHE 61 €*

*Pour l'ensemble de la table, dernière commande à 13h15**

Maquereau fumé, sucrine, straciatella, tomates confites

—

Lasagne de poulpe et morue braisée, shiitake, artichauts grillés

—

Cheesecake à la tonka, confit d'abricot

VIN DU JOUR 7.5 €

Blanc ou Rouge

PÉTILLANT NATUREL SANS ALCOOL 8 €