

LES ENTRÉES

Croquettes crémeuses façon nigiri de merlu cuit au sel	   	10,00 €
Brocoli, quinoa, moules marinées et foie	  	12,00 €
Raviolis de porc et pois chiche, bouillon de potage andalou		12,00 €
Marmite de champignons, œuf et truffe noire	  	14,00 €
Artichauts, panais, et cacahuète caramélisée	     	15,00 €
Tartare de thon, mantou, et tom yam	       	19,00 €
Foie gras maison, pain à l'huile de truffe	 	23,00 €

PLATS VÉGÉTARIENS

Gyozas de légumes	  	8,00 €
Salade de betterave grillé avec ses chips	  	12,00 €
Cinq textures de potiron	    	14,00 €

POISSONS

Maigre, céleri-rave, potiron et ail noir	    	21,00 €
Merlu, Dashi miso, poireaux et champignons enoki	   	23,00 €
Turbot sauce pil pil à l'ail et au piment, chou-fleur et pois chiches épicées		26,00 €

VIANDES

Côte levée de porc San Pascual, aubergine rôtie, pommes de terre baby et carotte	   	21,00 €
Émietté d'agneau, carotte, orange, pâtes puntalette et céleri-rave	 	22,00 €
Filet mignon de bœuf au romarin fumé, ail noir et Guinness	  	29,00 €

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Barquette de frites		6,50 €
Bol de légumes sautés à l'huile de sésame		6,50 €
Pain et huile d'olive		2,50 €

DESSERTS

Tarte de fromage extra affiné	     	8,00 €
Chocolat, café et beignet de churros	  	9,00 €
Beignet à la crème pâtissière grillé, caramel y glace de caramel	  	9,00 €