














LES ENTRÉES

Champignons, œuf et truffe noire		12,00 €
Pancetta façon thaïe		13,00 €
Poulet mariné, nouilles udon, légumes		14,00 €
Viande de ragoût émietlée et pressée, crevette blanche et coing		14,00 €
Salade de brandade avec perdrix marinée		15,00 €
Artichauts, alioli d'amandes, vanille		15,00 €
Tartare de thon piquant nappé d'un œuf à la poêle		16,00 €
Foie gras maison, pain à l'huile de truffe		23,00 €




PLATS VÉGÉTARIENS

Gyozas de légumes (6 pcs)		8,00 €
Salade de tomates, vinaigrette et avocat		12,00 €
Salade de chou-fleur au vinaigre		12,00 €

POISSONS

Maigre, céleri-rave, potiron et ail noir		21,00 €
Merlu, fumet de poisson citrique aux haricots, tuile à l'encre		22,00 €
Joue de thon caramélisée, salade thaïe et purée Robuchon		28,00 €

VIANDES

Joue de bœuf, sauce XO à l'ananas et aubergine		22,00 €
Filet de porc ibérique mariné, patates et fromage		23,00 €
Filet mignon de bœuf au romarin fumé, ail noir et Guinness		31,00 €

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Barquette de frites		6,50 €
Bol de légumes à l'huile de sésame		6,50 €
Pain et huile d'olive		1,50 €

DESSERTS

Tarte de fromage extra affiné		8,00 €
Figue, pistache et chocolat		8,50 €
Notre gâteau à la carotte		8,50 €