

# Menu à la carte

## Entrées

Appetizer

Soupe à l'oignon 15

Vin rouge, fond de veau, gruyère, croutons de pain poêlé au beurre, thym  
Onion soup, gruyere, pan-fried bread with thyme and butter

Crudo 18

Mahi Mahi, niçoise, quinoa frit, bouillon asiatique  
Mahi Mahi, nicoise, fried quinoa, asian broth

Calmars frits 16

Mayonnaise maison, citron  
Fried calamari, homemade mayonnaise, lemon

Ris-de-veau 24

Fond de veau, pleurotes, aveline, oignons caramélisés  
Sweet bread, veal stock, hazelnut, oyster mushroom, caramelized onions

Tartare de bœuf 18

Tomates séchées, jaune d'œuf, parmesan, chips de pomme de terre  
Beef tartar, dried tomatoes, parmesan, egg yolk, potato chips

Tartare de thon Yellowfin 19

Émulsion de sésame, tuile de maïs, ponzu  
Yellowfin tartar, sesame, corn chips, ponzu

Pieuvre 24

Shishito et oignons lactofermentés, shishito brûlés, coppa  
Shishito pepper, onions/lactofermentation, coppa

## Plateaux

Charcuterie simple 22 Double 42  
Charcuterie platter

Fromage simple 22 Double 42  
Cheese platter

Fromage et charcuterie Duo 42

## Plats

Main course

|   |        |
|---|--------|
| <b>Pâte crevettes et pecorino</b>   | 38     |
| Bisque, crevettes, tomates, pecorino<br>Bisque, shrimps, tomatoes, pecorino   |        |
| <b>Risotto</b>  | 26     |
| Purée de courge, courge rôtie, fumée et marinée, chèvre, riz sauvage soufflé<br>Risotto, squash puree, roasted and smoked squash, goat cheese, fried wild rice            |        |
| <b>Canard</b>   | 34     |
| Magret de canard, consommé, jus corsé, julienne de légumes croquante, topinambour<br>Duck magret, broth, Jerusalem artichoke, full-bodied juice                           |        |
| <b>Morue noire</b>  | 39     |
| Chou-fleur, chorizo, fond de veau<br>Black cod, cauliflower, chorizo, veal stock  |        |
| <b>Tartare de thon Yellowfin</b>  | 36     |
| Émulsion de sésame, tuile de maïs, ponzu, servi avec frites<br>Yellowfin tartar, sesame, corn chips, ponzu, French fries  |        |
| <b>Tartare de bœuf</b>  | 34     |
| Tomates séchées, jaune d'œuf, parmesan, chips de pomme de terre, servi avec frites<br>Beef tartar, dried tomatoes, parmesan, egg yolk, potato chips, French fries         |        |
| <b>Contre filet de bœuf AAA</b>   | 39     |
| Pomme de terre fondante, betterave cuite au sel, carottes rôties glacées, fond de veau<br>Beef sirloin AAA, fondant potato, beets, roasted and glazed carrots, veal stock |        |
| <b>Ris-de-veau</b>  | 48     |
| Fond de veau, pleurotes, aveline, oignons caramélisés<br>Sweet bread, veal stock, hazelnut, oyster mushroom, caramelized onions   |        |
| <b>Menu découverte 5 à 7 services</b>   | 85/110 |

## Dessert

Dessert

|   |   |
|---|---|
| <b>Mousse de chocolat blanc, gel de petits fruits, chocolat blanc rôti, crumble</b> | 9 |
| White chocolate mousse, roasted white chocolate, crumble, fruit gel                 |   |

Crème brûlée