

MENU - CARTE DU SOIR

LES ENTRÉES - STARTERS

- Nems de saucisse de Morteau**, salade croquante de fenouil et agrumes, pickles - **Morteau sausage Nems (spring rolls)**, *crunchy fennel and citrus salad, pickles* 12 €
- Œuf mollet Nitamago**, crème de chou-fleur rôtie au beurre caramel teriyaki, tempura de chou-fleur, garniture de champignons, oignons confits et crumble de riz croustillant - **Nitamago soft-boiled egg**, *roasted cauliflower cream with caramelized teriyaki butter, cauliflower tempura, mushroom garnish, caramelized onions and crispy rice cream* 10 €
- Saint-Jacques rôties au beurre d'agrumes**, crème de potiron à la citronnelle, tempura de chou-fleur, brocoli Bimi et légumes-racines sautées à la crème d'ail noir - **Roasted scallops with citrus butter**, *lemongrass pumpkin cream, cauliflower tempura, bimi broccoli and sautéed root vegetables with black garlic cream* 14 €
- Céviche de saumon mariné à la sauce Mam Gung** (sauce aigre douce vietnamienne en gingembre) brunoise de légumes colorés et croquants - **Marinated salmon ceviche with Mam Gung sauce** (*Vietnamese sweet and sour ginger sauce*) and *diced colorful, crunchy vegetables* 14 €

LES PLATS - MAIN

- Paccheri à la crème de noisettes et champignons forestiers**, champignons d'Eryngii sautés à la crème d'ail noir, confit d'oignons rouges, paille de poireau frite, pignons de pin - **Paccheri pasta with hazelnut cream and wild mushrooms**, *sautéed king oyster mushrooms with black garlic cream, red onion confit, fried leek straws, pine nuts* 23 €
- Caille rôti Muoi Tieu Chanh (condiment acidulé sel-poivre)**, crème de céleri rave à l'orange, pommes de terre fondantes, brocoli Bimi à l'ail noir, confit d'oignons rouges - **Roasted quail with Muoi Tieu Chanh** (*salty-peppery condiment*), *orange celeriac cream, melt-in-the-mouth potatoes, Bimi broccoli with black garlic, red onion confit* 26 €
- Heo Quay aux cinq épices, poitrine de cochon rôtie croustillante à la vietnamienne**, jus réduit de viande, écrasé de patate douce, aubergine Nasu Dengaku (grillée au miso), pickles, condiment d'oignons confits et champignons d'Eryngii frits - **Five-spice Heo Quay, crispy Vietnamese-style roasted pork belly**, *reduced meat juices, mashed sweet potato, Nasu Dengaku eggplant (grilled with miso), pickles, onions condiment confit and fried Eryngii mushrooms* 25 €
- Joue de bœuf fondant et parfumée aux épices de PHO**, bœuf mijoté pendant 6h à basse température selon une recette vietnamienne avec des légumes d'hiver confits - **Tender beef cheek flavored with PHO spices**, *beef simmered for 6 hours at low temperature according to a Vietnamese recipe with candied winter vegetables* 26 €
- Magret de canard rôti à la « pékinoise »**, jus de volaille concentré à l'orange, crème de maïs grillé, pommes de terre fondantes, champignon d'Eryngii à l'ail noir, confit d'oignons rouges- **Roasted duck breast Peking style**, *concentrated orange poultry jus, roasted corn cream, melt-in-the-mouth potatoes, Eryngii mushrooms with black garlic, red onion confit* 26 €
- Tom Kha de crevettes, médaillons de crevettes rôtis au beurre composé**, gambas à la citronnelle, émulsion de coco parfumée à la feuille de citron kaffir et au galanga accompagné d'une mini cocote de riz gluant parfumé à l'huile aromatisée à la truffe - **Shrimp Tom Kha, shrimp medallions roasted in compound butter**, *lemongrass prawns, Coconut emulsion flavored with kaffir lime leaves and galangal, accompanied by a mini pot of sticky rice flavored with truffle-infused oil* 28 €

MENU - CARTE DU SOIR

LES DESSERTS - DESSERTS

Riz gluant au lait de coco, crème de coco, ananas frais, grains de sésame torréfié (selon l'arrivage, l'ananas peut être remplacé par un fruit de saison) - ***Sticky rice with coconut milk, coconut cream, fresh pineapple, roasted sesame seeds (depending on availability, pineapple may be replaced with seasonal fruit)*** 8 €

Pavlova framboise, crème chantilly aux pistaches, éclats de pistaches (selon l'arrivage, la framboise peut être remplacée par un fruit de saison) - ***Raspberry pavlova, pistachio whipped cream, pistachio slivers (depending on availability, raspberries may be replaced with seasonal fruit)*** 10 €

Soufflé au chocolat et salade de suprêmes d'orange à la menthe - ***Chocolate soufflé and orange supremes salad with mint*** 12 €

Crèmeux au chocolat, poire pochée au vin rouge parfumé aux épices et agrumes, crumble aux amandes et pistaches - ***Chocolate cream, pear poached in red wine flavored with spices and citrus fruits, almond and pistachio crumble*** 12 €