

## MENU

*Chers clients, notre cuisine repose sur des produits frais régulièrement livrés pour garantir une qualité optimale à nos plats. Les quantités nous font parfois défaut, certains plats peuvent ne plus être disponibles au moment de la commande. Nous vous en présentons nos excuses.*

Dernière commande 21h30

### LES ENTRÉES

|                                                                                                                                                                                         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Nems de saucisse de Morteau</b> , salade croquante de fenouil et agrumes, pickles                                                                                                    | 12 € |
| <b>Croquetas de morue</b> , crème de yaourt, herbes fraîches, salade de fenouil et d'orange sanguine                                                                                    | 12 € |
| <b>Salade Heo Quay</b> , poitrine de porc rôtie croustillante servie froide avec une salade colorée de légumes croquants et d'agrumes                                                   | 12 € |
| <b>Céviche de saumon mariné à la sauce Mam Gung</b> (sauce aigre douce vietnamienne en gingembre), crème de coco, brunoise de légumes colorés et croquants, quartiers d'orange sanguine | 14 € |
| <b>Calamars à l'Andalouse saisis à la plancha</b> , crème de poivron rouge, pickles, salade verte                                                                                       | 13 € |

### LES PLATS

|                                                                                                                                                                                                                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Conchiglioni à la crème de noisettes et champignons forestiers</b> , champignons d'Eryngii sautés à la crème d'ail noir, confit d'oignons rouges, paille de poireau frite, pignons de pin                                                                  | 23 € |
| <b>Caille rôti Muoi Tieu Chanh (condiment acidulé sel-poivre)</b> , crème de patates douces violettes, pommes de terre fondantes et légumes glacés, brocoli Bimi à l'ail noir, confit d'oignons rouges                                                        | 26 € |
| <b>Saumon gravlax</b> , crème tiède de concombre infusé aux feuilles d'algues nori et galette de courgette                                                                                                                                                    | 28 € |
| <b>Calamars farcis aux crevettes et légumes de Provence</b> , taboulé de fregula et crème de poivrons                                                                                                                                                         | 26 € |
| <b>Tom Kha de cabillaud, médaillons de cabillaud rôtis au beurre composé</b> , coques et palourdes, émulsion de coco parfumée à la feuille de citron kaffir et au galanga accompagné d'une mini cocote de riz soyeux parfumé à l'huile aromatisée à la truffe | 28 € |

### LES DESSERTS

|                                                                                                                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Riz soyeux au lait de coco</b> , crème de coco, ananas frais, grains de sésame torréfié (selon l'arrivage, l'ananas peut être remplacé par un fruit de saison) | 8 €  |
| <b>Pavlova fruits rouges</b> , crème chantilly aux pistaches, éclats de pistaches, fruits rouges selon l'arrivage                                                 | 10 € |
| <b>Soufflé au chocolat</b> , salade fraîche d'agrumes                                                                                                             | 12 € |
| <b>Crèmeux au chocolat</b> , poire pochée au vin rouge parfumé aux épices et agrumes, crumble aux amandes et pistaches                                            | 12 € |

## MENU

*Dear customers, our kitchen relies on fresh ingredients delivered regularly to ensure the highest quality of our dishes. Sometimes we run out of certain items, so some dishes may no longer be available at the time of your order. We apologize for any inconvenience.*

Last order at 9:30 p.m.

### STARTERS

|                                                                                                                                                                                   |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Morteau sausage Nems (spring rolls)</b> , crunchy fennel and citrus salad, pickles                                                                                             | 12 € |
| <b>Cod croquettes</b> with yogurt cream, fresh herbs, fennel and blood orange salad                                                                                               | 12 € |
| <b>Heo Quay Salad:</b> Crispy roasted pork belly served cold with a colorful salad of crisp vegetables and citrus fruits                                                          | 12 € |
| <b>Marinated salmon ceviche with Mam Gung sauce</b> (Vietnamese sweet and sour ginger sauce) coconut cream, finely diced colorful and crunchy vegetables, and blood orange wedges | 14 € |
| <b>Andalusian-style squid seared on the griddle</b> , red pepper purée, pickles, green salad                                                                                      | 13 € |

### MAIN

|                                                                                                                                                                                                                                     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Conchiglioni pasta with hazelnut cream and wild mushrooms</b> , sautéed king oyster mushrooms with black garlic cream, red onion confit, fried leek straws, pine nuts                                                            | 23 € |
| <b>Roasted quail with Muoi Tieu Chanh</b> (salty-peppery condiment), cream of purple sweet potatoes, melt-in-your-mouth potatoes, and glazed vegetables; Bimi broccoli with black garlic; red onion confit                          | 26 € |
| <b>Gravlax salmon</b> , warm cucumber cream infused with nori seaweed leaves and zucchini fritters                                                                                                                                  | 28 € |
| <b>Squid stuffed with shrimp and Provençal vegetables</b> , fregula tabbouleh and bell pepper cream                                                                                                                                 | 26 € |
| <b>Cod Tom Kha, cod medallions roasted in a blend of butters</b> , scallops and clams, coconut emulsion flavored with kaffir lime leaves and galangal, served with a mini casserole of silky rice flavored with truffle-infused oil | 28 € |

### DESSERTS

|                                                                                                                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Silky rice with coconut milk</b> , coconut cream, fresh pineapple, roasted sesame seeds (depending on availability, pineapple may be replaced with seasonal fruit) | 8 €  |
| <b>Pavlova with red berries</b> , pistachio whipped cream, pistachio slivers, and red berries (subject to availability)                                               | 10 € |
| <b>Chocolate soufflé</b> , fresh citrus salad                                                                                                                         | 12 € |
| <b>Chocolate cream</b> , pear poached in red wine flavored with spices and citrus fruits, almond and pistachio crumble                                                | 12 € |