

MENU - CARTE DU SOIR

LES ENTRÉES - STARTERS

Croquetas de veau , sauce crémeuse parfumée à la menthe fraîche et petite salade croquante - <i>Veal croquettes, creamy sauce flavored with fresh mint, and a small crisp salad</i>	12 €
Nems de saucisse de Morteau , salade croquante de fenouil et agrumes, pickles - <i>Morteau sausage Nems (spring rolls), crunchy fennel and citrus salad, pickles</i>	12 €
Caille La Lot , effiloché de caille confite et parfumée à la feuille de poivrier Piper Lolot, houmous de céleri rave à l'orange - <i>Quail La Lot, shredded confit quail flavored with Piper Lolot pepper leaf, celeriac hummus with orange</i>	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 - <i>Nitamago soft-boiled egg, roasted cauliflower cream with caramelized teriyaki butter, cauliflower tempura, mushroom garnish, caramelized onions and crispy rice cream</i>	10 €
Saumon gravlax parfumé aux feuilles de kéfir et émulsion de nori, pomme de terre vitelotte vapeur poireau ciselé et kumquat - <i>Gravlax salmon flavored with kefir leaves and nori emulsion, steamed vitelotte potatoes with chopped leeks and kumquats</i>	14 €

LES PLATS (VEGETARIEN) - MAIN (VEGETARIAN)

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 - <i>Paccheri pasta with hazelnut cream and wild mushrooms, sautéed king oyster mushrooms with black garlic cream, red onion confit, fried leek straws, pine nuts</i>	23 €
--	------

LES PLATS (VIANDE) - MAIN (MEAT)

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 - <i>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</i>	25 €
Filet de canette rôtie à la « pékinoise » , jus de volaille concentré à l'orange, crème de maïs grillé, pommes fondantes, chou pakchoï et champignon d'Eryngii laqué à la sauce teriyaki, pickles et condiment oignon confits et champignons d'Eryngii frits - <i>Roasted duck breast Peking style, concentrated orange poultry jus, roasted corn cream, tender apples, pak choi cabbage, and Eryngii mushrooms glazed with teriyaki sauce, pickles, caramelized onion condiment, and fried Eryngii mushrooms</i>	26 €

MENU - CARTE DU SOIR

LES PLATS (POISSON & CRUSTACÉS) - MAIN (FISH & SEAFOOD)

Saint-Jacques rôties au beurre d'agrumes, crème de potiron à la citronnelle, tempura de chou-fleur, chou romanesco et légumes-racines sautées à la crème d'ail noir - ***Roasted scallops with citrus butter, lemongrass pumpkin cream, cauliflower tempura, romanesco broccoli and sautéed root vegetables with black garlic cream*** 28 €

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 €

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 €