

FR MENU

LES ENTRÉES

<i>Nems de saucisse de Mort-eau</i>	12€
Salade croquante de fenouil et agrumes, pickles	
<i>Croquetas de confit de canard</i>	12€
Crème de yaourt, herbes fraîches, salade de fenouil et agrumes	
<i>Salade Heo Quay</i>	12€
Poitrine de porc rôtie croustillante servie froide avec une salade colorée de légumes croquants et d'agrumes	
<i>Œuf mollet Nitamago</i>	12€
Crème de chou-fleur rôtie au beurre caramel teriyaki, tempura de chou-fleur, garniture de champignons, oignons confits et crumble de riz croustillant	
<i>Saumon gravlax</i>	14€
Parfumé aux feuilles de kéfir et émulsion de nori, pickles de choux fleurs	
<i>Calamars à l'Andalouse saisis à la plancha</i>	13€
Crème de poivron rouge, pickles, salade verte	

LES DESSERTS

<i>Riz soyeux au lait de coco</i>	8€
Crème de coco, ananas frais, grains de sésame torréfié (selon l'arrivage, l'ananas peut être remplacé par un fruit de saison)	
<i>Pavlova fruits rouges</i>	10€
Crème chantilly aux pistaches, éclats de pistaches, fruits rouges selon l'arrivage	
<i>Crèmeux au chocolat</i>	12€
Poire pochée au vin rouge parfumé aux épices et agrumes, crumble aux amandes et pistaches	
<i>Figues rôties au miel</i>	12€
Crème anglaise infusée au thym et citron, pistache et crumble	

LES PLATS

<i>Paccheri à la crème de noisettes et champignons forestiers</i>	23€
Champignons d'Eryngii sautés à la crème d'ail noir, confit d'oignons rouges, paille de poireau frite, pignons de pin	
<i>Conchiglioni aux palourdes et crevettes</i>	28€
Conchiglioni sautés au beurre aromatique parfumé au piment marocain et à la feuille de citron kaffir, brunoise de courgettes	
<i>Caille rôti Muoi Tieu Chanh et condiment acidulé sel-poivre</i>	26€
Crème de patates douces violettes, pommes de terre fondantes et légumes glacés, brocoli Bimi à l'ail noir, confit d'oignons rouges	
<i>Joue de bœuf fondante et parfumée aux épices de Pho</i>	26€
Bœuf mijoté pendant six heures à basse température, légumes d'hiver confits	
<i>Tom Kha de cabillaud, médaillons de cabillaud rôtis au beurre composé</i>	28€
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	

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 22h

Prix nets en euro, taxes et services compris. Confluence n'accepte pas les chèques

EN MENU

STARTERS

<i>Morteau sausage Nems (spring rolls)</i>	12€
Crunchy fennel and citrus salad, pickles	
<i>Duck confit croquettes</i>	12€
Yogurt cream, fresh herbs, fennel and citrus salad	
<i>Heo Quay Salad</i>	12€
Crispy roasted pork belly served cold with a colorful salad of crisp vegetables and citrus fruits	
<i>Nitamago soft-boiled egg</i>	12€
Roasted cauliflower purée with teriyaki caramel butter, cauliflower tempura, topped with mushrooms, caramelized onions, and crispy rice crumble	
<i>Gravlax salmon</i>	14€
Flavored with kefir leaves and a nori emulsion, with cauliflower pickles	
<i>Andalusian-style squid seared on the griddle</i>	13€
Red pepper purée, pickles, green salad	

DESSERTS

<i>Silky rice with coconut milk</i>	8€
Coconut cream, fresh pineapple, roasted sesame seeds (depending on availability, pineapple may be replaced with seasonal fruit)	
<i>Pavlova with red berries</i>	10€
pistachio whipped cream, pistachio slivers, and red berries (subject to availability)	
<i>Chocolate cream</i>	12€
Pear poached in red wine flavored with spices and citrus fruits, almond and pistachio crumble	
<i>Roasted figs with honey</i>	12€
Thyme and lemon infused custard, pistachio and crumble	

MAIN

<i>Paccheri pasta with hazelnut cream and wild mushrooms</i>	23€
Sautéed king oyster mushrooms with black garlic cream, red onion confit, fried leek straws, pine nuts	
<i>Conchiglioni with clams and shrimp</i>	28€
Conchiglioni sautéed in aromatic butter flavored with Moroccan chili and kaffir lime leaves, finely diced zucchini	
<i>Roasted quail with Muoi Tieu Chanh (salty-peppery condiment)</i>	26€
Cream of purple sweet potatoes, melt-in-your-mouth potatoes, and glazed vegetables; Bimi broccoli with black garlic; red onion confit	
<i>Tender beef cheek flavored with Pho spices</i>	26€
Beef simmered for six hours at low temperature according to a Vietnamese recipe with candied winter vegetables	
<i>Cod Tom Kha, cod medallions roasted in a blend of butters</i>	28€
Cockles and clams, coconut emulsion flavored with kaffir lime leaves and galangal, served with a mini casserole of silky rice flavored with truffle-infused oil	

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 10 p.m.

Net prices in euros, including taxes and services. Confluence does not accept checks