

MENU - CARTE DU SOIR

LES ENTRÉES - STARTERS

- Croquetas de veau**, sauce crémeuse parfumée à la menthe fraîche et petites pousses à l'huile de noix - *Veal or shredded quail croquettes, creamy sauce flavored with fresh mint and microgreens with walnut oil* 12 €
- 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**, déclinaison de chou-fleur en plusieurs textures (crème, tempura ...), crumble de riz croustillant - *Nitamago soft-boiled egg, cauliflower variations in several textures (cream, chips, etc.), crispy rice crumble* 10 €
- Ceviche de saumon et pétoncles à la crème de coco**, poisson cru mariné à la vietnamienne au citron vert, gingembre, piment et herbes aromatiques, macédoine d'agrumes et fruits, pickles et éclats d'amandes - *Salmon and scallop ceviche with coconut cream, Vietnamese-style marinated raw fish with lime, ginger, chili pepper, and herbs, citrus and fruit salad, pickles, and slivered almonds* 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, pignons de pin - *Paccheri pasta with hazelnut cream and wild mushrooms, sautéed king oyster mushrooms with black garlic cream, red onion confit, leek straws, pine nuts* 23 €
- Heo Quay aux cinq épices, poitrine de cochon rôtie croustillante à la vietnamienne**, jus réduit de viande, écrasé de patate douce, pommes fondantes, chou pakchoï et champignon d'Eryngii laqué à la sauce teriyaki, pickles et condiment oignon confits et champignons frits - *Five-spice Heo Quay, crispy Vietnamese-style roasted pork belly, reduced meat juices, mashed sweet potatoes, tender apples, pak choi cabbage, and teriyaki-glazed Eryngii mushrooms, pickles, caramelized onion condiment, and fried mushrooms* 25 €
- Filet de canette rôtie à la « pékinoise »**, jus de volaille concentré à l'orange, crème de maïs grillé, pommes fondantes, confit d'oignons rouges et champignons frits - *Roasted duck breast "Peking style," concentrated orange chicken juice, roasted corn cream, tender apples, red onion confit, and fried mushrooms* 26 €
- Saint-jacques rôties au beurre d'agrumes**, crème de potiron à la citronnelle, tempura de chou-fleur, chou romaneco et quelques légumes-racines sautées à la crème d'ail noir - *Roasted scallops with citrus butter, Pumpkin cream with lemongrass, cauliflower tempura, Romanesco broccoli, and sautéed root vegetables with black garlic cream* 28 €
- Tom Kha de cabillaud, médaillons de cabillaud rôtis au beurre** composé, 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 - *Cod Tom Kha, cod medallions roasted in butter, coconut emulsion flavored with kaffir lime leaves and galangal, served with a mini pot of sticky rice flavored with truffle 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 €
- 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 €