

MENU - SEMAINE DU 14 AVRIL 2026

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 €
- Croquetas de morue**, crème de yaourt et herbes fraîches - *Cod croquettes with yogurt cream and fresh herbs* 12 €
- Oeufs cocotte**, crème d'asperge et crumble de riz - *Baked eggs, asparagus cream, and rice crumble* 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 €
- Encornets à la plancha** (sauce Chimichurri à la vietnamienne), houmous de pois chiches, pickles, salade verte - *Grilled squid (with Vietnamese-style chimichurri sauce), chickpea hummus, pickles, green salad* 13 €

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 €
- Conchiglioni Rigati farcis à la crème de courgettes et crevettes**, sauce crémeuse de fumet de crevettes - *Rigati conchiglioni stuffed with zucchini and shrimp cream, served with a creamy shrimp sauce* 25 €
- Caille rôti Muoi Tieu Chanh (condiment acidulé sel-poivre)**, crème de maïs, pommes de terre fondantes, brocoli Bimi à l'ail noir, confit d'oignons rouges - *Roasted quail with Muoi Tieu Chanh (salty-peppery condiment), corn cream, melt-in-the-mouth potatoes, Bimi broccoli with black garlic, red onion confit* 26 €
- Joue de bœuf fondant et parfumée aux épices de PHO**, bœuf mijoté pendant 6 heures à basse température, 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 €
- Filet de canette rôti à la « pékinoise »**, jus de volaille concentré à l'orange, crème de patate douce, pommes de terre fondantes, champignon d'Eryngii à l'ail noir, confit d'oignons rouges - *Roasted duck breast Peking style, concentrated orange poultry jus, sweet potato cream, melt-in-the-mouth potatoes, Eryngii mushrooms with black garlic, red onion confit* 27 €
- 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 - SEMAINE DU 14 AVRIL 2026

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 fruits rouges , crème chantilly aux pistaches, éclats de pistaches, fruits rouges selon l'arrivage - Pavlova with red berries , pistachio whipped cream, pistachio slivers, and red berries (subject to availability)	10 €
Soufflé au chocolat et salade de suprêmes d'orange à la menthe - Chocolate soufflé and orange supremes salad with mint	12 €
Coupe de fraises au sirop de rose , crème de coco pistache, éclats de pistache - Sliced strawberries in rose syrup , pistachio coconut cream, pistachio slivers	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 €