

MENU - 05/06 juin 2026

LES ENTRÉES

Nems de saucisse de Morteau , salade croquante de fenouil et agrumes, pickles	12 €
Croquetas de morue , crème de yaourt, herbes fraîches, salade de fenouil et d'orange sanguine	12 €
Oeufs cocotte , crème d'asperge, crumble de riz et champignons frits	10 €
Salade Heo Quay , poitrine de porc rôtie croustillante servie froide avec une salade colorée de légumes croquants et d'agrumes	12 €
Calamars à l'Andalouse saisis à la plancha , crème de poivron rouge, pickles, salade verte	13 €

LES PLATS

Conchiglioni Rigati farcis à la mousseline de crevettes et sauce crémeuse de courgettes et noisettes	25 €
Caille rôti Muoi Tieu Chanh (condiment acidulé sel-poivre) , crème de patates douces violettes, pommes de terre fondantes et légumes glacés, brocoli Bimi à l'ail noir, confit d'oignons rouges	26 €
Joue de bœuf fondant et parfumée aux épices de PHO , bœuf mijoté pendant six heures à basse température, légumes d'hiver confits	26 €
Tom Kha de crevettes, médaillons de crevettes rôtis au beurre composé , grosse crevette à la citronnelle, 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

Riz soyeux 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)	8 €
Moelleux au chocolat , crème anglaise au basilic	12 €
Crèmeux au chocolat , poire pochée au vin rouge parfumé aux épices et agrumes, crumble aux amandes et pistaches	12 €

MENU - 05/06 juin 2026

STARTERS

Morteau sausage Nems (spring rolls) , crunchy fennel and citrus salad, pickles	12 €
Cod croquettes with yogurt cream, fresh herbs, fennel and blood orange salad	12 €
Baked eggs , asparagus cream, rice crumble, and fried mushrooms	10 €
Heo Quay Salad : Crispy roasted pork belly served cold with a colorful salad of crisp vegetables and citrus fruits	12 €
Andalusian-style squid seared on the griddle , red pepper purée, pickles, green salad	13 €

MAIN

Rigati conchiglioni stuffed with shrimp mousseline and a creamy zucchini and hazelnut sauce	25 €
Roasted quail with Muoi Tieu Chanh (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 €
Tender beef cheek flavored with PHO spices , beef simmered for six hours at low temperature according to a Vietnamese recipe with candied winter vegetables	26 €
Canh Chua Bouillabaisse , Vietnamese sweet-and-sour fish soup with tamarind, reimagined as bouillabaisse (cod medallions with curcumin, cockles and clams, potatoes, grilled fennel, chickpeas, dill broth)	28 €
Shrimp Tom Kha, shrimp medallions roasted in compound butter , large shrimp lemongras, Coconut emulsion flavored with kaffir lime leaves and galangal, accompanied by a mini pot of silky rice flavored with truffle-infused oil	28 €

DESSERTS

Silky rice with coconut milk , coconut cream, fresh pineapple, roasted sesame seeds (depending on availability, pineapple may be replaced with seasonal fruit)	8 €
Chocolate cake , basil custard	12 €
Chocolate cream , pear poached in red wine flavored with spices and citrus fruits, almond and pistachio crumble	12 €