

MENU

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 21h30

LES ENTRÉES

Nems de saucisse de Morteau , salade croquante de fenouil et agrumes, pickles	12 €
Croquetas de confit de canard , crème de yaourt, herbes fraîches, salade de fenouil et agrumes	12 €
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 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	23 €
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 cabillaud, médaillons de cabillaud rôtis au beurre composé , 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	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 €
Pavlova fruits rouges , crème chantilly aux pistaches, éclats de pistaches, fruits rouges selon l'arrivage	10 €
Crèmeux au chocolat , poire pochée au vin rouge parfumé aux épices et agrumes, crumble aux amandes et pistaches	12 €

MENU

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 9:30 p.m.

STARTERS

Morteau sausage Nems (spring rolls) , crunchy fennel and citrus salad, pickles	12 €
Duck confit croquettes , yogurt cream, fresh herbs, fennel and citrus salad	12 €
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

Conchiglioni pasta with hazelnut cream and wild mushrooms , sautéed king oyster mushrooms with black garlic cream, red onion confit, fried leek straws, pine nuts	23 €
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 €
Cod Tom Kha, cod medallions roasted in a blend of butters , scallops and clams, coconut emulsion flavored with kaffir lime leaves and galangal, served with a mini casserole 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 €
Pavlova with red berries , pistachio whipped cream, pistachio slivers, and red berries (subject to availability)	10 €
Chocolate cream , pear poached in red wine flavored with spices and citrus fruits, almond and pistachio crumble	12 €