

Pour commencer ...

Sashimi de Thon Albacore, salade thaï, vinaigrette fraise, huile de basilic thaï et Kalamansi

18

Encornets cuits à basse température, farcis aux petits pois, crispy de chorizo

19

Panna Cotta d'asperges vertes, magret de Canard fumé aux baies roses, fèves à l'huile d'olive

16

Feta panée en croûte de pankò, lassi au yaourt grec menthe et citron,
copeaux de jambon Cebo 24 mois, olives de Kalamata et sucrose

18

Burratina crémeuse, tartare de tomates colorées, pêches rôties,
pickles de tomate green zebra à la liqueur de Sureau, sorbet basilic

15

Toutes nos entrées peuvent être choisies en taille PLAT pour 50% supplémentaires

Pour suivre ...

Dos de Cabillaud, crumble fenouil et agrumes, petit épeautre du Mont Ventoux,
pickles d'oignons rouges, guacamole d'avocat, vierge d'herbes et grenade

31

Filet de Truite de la Pisciculture du Moulin, gyozas d'artichauts et déclinaison d'artichauts,
pesto rosso aux tomates confites

26

Pluma de Cochon rouge de Castille confite à basse température, riz vénéré et wok de légumes

32

Carré d'Agneau rôti au thym, riste d'aubergines, cromesquis de pommes de terre,
jus réduit au romarin et épices Zaatar, poudre d'olives noires

36

Filet de Bœuf Sashi, mini poivrons et carottes glacées, frites maison, sauce chipotle fumée

42

... pour terminer

Assortiment de fromages affinés de chez Poirel (Maître Affineur)

14

Comme un Vacherin : meringue au piment d'Espelette, crème mascarpone au citron d'Iran,
bonbons glacés à la fraise et coulis pimenté

12

Rhubarbe et Rose : fleur de sablés, compotée de rhubarbe à la rose meringuée,
ganache namelaka caramellée et rose

10

Tartelette Chocolat noir d'Alsace et fleur de sel, Gel Get 27, sorbet menthe

14

Macaron à l'amande, chocolat blanc et déclinaison d'abricots, chantilly pistachée, sorbet abricot

12