

Les Entrées

Carpaccio de thon à l'huile de noisette,
pesto de caviar d'aubergine,
émulsion à l'ail confit, jaune d'œuf au soja,
condiments et perle de yuzu 20€

Asperge, mousseline de burrata et maïs fumé
à l'estragon, tartare de bœuf Black Angus
aux épices paëlla 20€

Betterave au sel, saumon mariné à l'huile de pistache
au cœur coulant, gaspacho tomate d'antan, pikliz 20€

Maquereau grillé au chalumeau, écume de risotto,
féroce d'avocat brûlé, concombre,
rouille à l'encre de seiche, caviar de hareng 20€

Raviole végétale de maigre et magret fumé, mayonnaise à
l'oxalis, vinaigrette calamansi,
éponge cake de champignon 20€

Foie gras de canard au rhum, gelée au kiwi,
granité de chutney au kiwi 26€