



Entrée

Cubes de foie gras, marmelade de cerises noires et oignons confits (suppl. 3€)

Mi-cuit de veau, sauce vierge, copeaux de Ravola fumé

Carpaccio de Saint-Jacques, œuf poché, vinaigrette à l'encre de seiche (suppl. 3€)

Saumon fumé norvégien, crème aux anchois (suppl. 3€)

Parmentier de bœuf effiloché aux épices, pomme de terre au curcuma

Crevette, tagliatelles de légumes

Velouté de carottes au lait de coco

Plat

Queue de homard, jus de coquillage à l'aneth, mousseline au curcuma (suppl. 4€)

Bar roulé aux feuilles de nori, quinoa au beurre noisette, sauce encre de seiche

Quasi de veau, râpée de pomme de terre aux herbes, jus aux épices

Tartare de bœuf, frites maison

Chateaubriand et sauce béarnaise & poivre

Pates de crozets, légumes croquants, jus de carotte à la coriandre

Dessert

Sphère framboise litchi

Millefeuille praliné

Saveur chocolat caramel aux agrumes

Tarte citron basilic

Dôme Mont Blanc