

# LE MIDI

#### **Œuf Mimosa**

Thon et mayonnaise au wasabi

7

## Poulpe de Galice grillé

Chou fleur au lait de coco, riz sauvage soufflé

14

#### Tartare de saumon d'Ecosse

Mangue, passion et coriandre

ç

### Saint-Pierre de Quiberon

Purée de céleri, chou kale et hollandaise au miso

22

# Côte de cochon Ibérique Bellota

Purée de patate douce au paprika fumé, jus de cochon et guindillas

22

#### Risotto de blé

Soubressade et tomates confites

17

#### Paris-Brest

Crème et praliné de pistache

10

#### Tarte au citron

Crème au citron Meyer, meringue

9

Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer. Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif.



# **LE SOIR**

### Terre

Chorizo de Bellota, guindillas 8€ Cecina de bœuf de Galice, 24 mois d'affinage 9€ Cebo Iberico 9€

#### Mer

Carpaccio de Bar de ligne, sauce Ponzu 12€

Tartare de saumon, mangue, passion et coriandre 9€

Encornets frits, mayonnaise Sriracha 12€

## A côté

Pommes grenailles confites à l'ail et au thym 6€ Chou-fleur rôti, yaourt menthe-miel 8€

# **Fromage**

Comté 24 mois d'affinage 8€ Gouda à la truffe 9€ Straciatella fumée des Pouilles IGP 9€

#### **Desserts**

Paris-Brest à la pistache 10€

Tarte au citron Meyer meringuée 9€