

Menu

Carpaccio de Saint Jacques, huile d'olive Yuzu, caviar Sturia, œufs de saumon (suppl 5€)

Émincé de Thon sur une galette croquante, tarama, huile de truffe

Ravioles de homard, sauce au corail de homard

Œuf mollet pané, foie gras poêlé, émulsion champignons, râpé de truffe

Carpaccio de Denti (poisson rare de méditerranée à la chair fine, délicate et fondante), huile d'olive, yuzu, citron caviar, suprêmes de citron vert, jeunes pousses de coriandre (suppl 10€)

Saumon Bomlo fumé (fumé maison), œufs de saumon, crème légère citron-ciboulette

Crèmeux petits pois, artichauts, aubergines, courgettes, tomates séchées, olives noires, espuma parmesan, truffe râpée

King crabe, guacamole d'avocat, papaye verte (suppl 7€)



Filet de Saint Pierre, légumes croquants, sauce cacahuète

Tatakï de thon, wakamé et pétales de gingembre

Homard bleu décortiqué, sauce tigre qui pleure, émulsion coco (suppl 10€)

Comme une bouillabaisse mais saveur d'Asie...

Saint Pierre, lotte, thon, Saint Jacques, Gambas, shiitaké

*Saint Jacques entourées de Kadaïf, tempura de gambas, sauce fruit de la passion
(Kadaïf : vermicelle d'origine orientale, appelés aussi cheveux d'ange)*

Filet de bœuf Black Angus, écrasé de pomme de terre (suppl 10€)

Cœur de ris de veau croustillant, champignons du marché, jus de viande



Assortiment de fromages affinés

Exotique...mousse coco, cœur coulant mangue-passion

Fruitée... meringue fondante, glace mascarpone Yuzu, fraises

Éphémère... sphère chocolat, framboises, émulsion et glace vanille

Gourmand... chou praliné, croustillant feuillantine, crème légère et glace vanille

Incontournable... tarte au citron meringuée, zestes de combawa

Entrée, plat et dessert 62€

Entrée et plat ou plat et dessert 52€

Entrée seule 21€ Plat seul 39€ Dessert seul 13€

*Provenance des viandes France, USA Les plats peuvent contenir des allergènes, veuillez nous consulter
Prix nets-service compris*