

SOCIAL PLATES

*Assiettes gourmandes à partager...
ou à garder pour soi*

1-4-6-10 **POPCORN DE CREVETTES BLACK TIGER 18**

Crevettes croustillantes, sauce « Dynamite »

1-3-5-6-10 **BROCHETTE DE POULET « JAVA STYLE », SAUCE SATAY 16**

Choux aigre-doux aux piments façon kimchi

1-3-7-10-12 **KEFTAS DE VEAU & D'AGNEAU À LA MÉLASSE DE GRENADE 16**

Yaourt grec, betterave Chioggia, oignons et citron confit

1-2-7-9-10-12 **GAMBAS ROUGES & CHAMPIGNONS DE PARIS EN PERSILLADE 18**

Mousse d'ail frais, beurre d'escargot, coulis de persil

2-3-4-5-6-9-10-11-12 **CARPACCIO D'ESPADON ET DE LANGOUSTINES AU NORI 26**

Mayonnaise au wasabi, crème d'avocat et céleri, riz à sushi

3-4-7-10-12 **CŒUR DE SAUMON MARINÉ « PURPLE TIME » 19**

Chou rouge & oignons pickles, crème de raifort au topinambour

1-3-7-9 **CROQUETTES AUX QUATRE FROMAGES ET
JAUNE D'ŒUF CRÉMEUX À L'HUILE FUMÉE 18**

Compotée de tomates « Diavola » parfumée aux herbes

PIECES DU BOUCHER

1-3-6-7-9-10 **FILET DE BŒUF TERROIR, SAUCE SKYBAR** 44
Croquette au parmesan, tartare de tomates confites au fenouil - accompagnement au choix

7-9-10-12 **BAVETTE DE WAGYU IRLANDAIS, SAUCE TRUFFÉE AU POIVRE NOIR** 55
Accompagnement du moment

TERRE

1-3-7-10 **BURGER PUR BŒUF DU TERROIR, SAUCE TARTARE, GRUYÈRE AFFINÉ** 28
Bun artisanal, herbes fraîches, oignons frits - accompagnement au choix

3-9-10-12 **TARTARE DE BŒUF DU TERROIR, PRÉPARÉ À LA MINUTE** 29
Assaisonné selon votre préférence, condiments traditionnels - accompagnements au choix

1-7-9-10-12 **MAGRET DE CANARD IGP DU SUD-OUEST** 35
Cuit rosé, sauce aux griottes et aux poivres de Sichuan rouge et vert
Purée aigrelette et déclinaison de betteraves au balsamique de grenade

1-6-7-9-10-12 **RIS DE VEAU AUX AMANDES, JUS DE RÔTI AU VIEUX BALSAMIQUE** 36
Jardinière de légumes du marché & pommes grenailles sautées

MER

1-2-3-4-6-7-9-10-12 **CŒUR DE SAUMON DE « BÖLMÖ » LAQUÉ TERIYAKI ET SIROP DE LIÈGE** 34
Rillettes en maki, sauce veloutée au fumet de langoustines, poireaux, fenouil et croquette de risotto

1-2-3-4-7-9-10-12 **DOS DE CABILLAUD FARCI AUX CHAMPIGNONS DE PARIS & CREVETTES GRISES** 38
Velouté bisqué au fumet de champignons, gnocchis de chou-fleur et parmesan

JARDIN

1-3-5-7-8-9-10-12 **PÂTES FRAÎCHES AUX CHAMPIGNONS DE LA CUEILLETTE ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ** 35
Noisettes grillées et Parmigiano Reggiano

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES MAISON AU BLANC DE BŒUF 6

Supplément Mayonnaise à la truffe d'été 5

JARDINIÈRE DE LÉGUMES DE SAISON 8

SALADE DE SAISON ET JEUNES POUSSES 6

ACCOMPAGNEMENT DU MOMENT 6

SKYBAR

— RESTAURANT · BAR —

RESTODAYS

HAUTE GASTRONOMIE À PRIX DOUX

DU 9 OCTOBRE AU 18 OCTOBRE

3 SERVICES

LUNCH

€41

DÎNER

€48

— LE MIDI AUSSI À LA CARTE —

ENTRÉE

€12

PLAT

€27

DESSERT

€10

— ENTRÉES —

SALADE PÉRIGOURDINE, CANARD FUMÉ & GÉSIERS DE POULET CONFITS

Framboises acidulées, peppéroni, noix, moutarde & miel de truffe

— OU —

CHAMPIGNONS DE SAISON, CÉLERI ONCTUEUX

Toast de pain aux noisettes & abricots secs

— PLATS —

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE, RIZ PILAW SAFRANÉ

Poireaux & fenouil, béarnaise aérienne, pétales de pomme verte

— OU —

JOUE DE BŒUF CONFITE À LA BOURGUIGNONNE

Champignons farcis, pomme duchesse au comté

— DESSERT OU FROMAGES —

TARTELETTE CITRON & ANANAS MERINGUÉE

Sorbet ananas flambé au rhum, gel exotique parfumé

— OU —

SÉLECTION DE TROIS FROMAGES AFFINÉS

Et leurs notes sucrées

DESSERTS

TARTE AU CHOCOLAT NOIR 70 %, FRAMBOISE & PIMENT D'ESPELETTE 15

Glace amande & framboise, crumble cacao

L'ANANAS EXOTIQUE ET LE LAIT DE COCO 14

Carpaccio d'ananas à la thaï, marinade et gel exotique

Panna cotta et glace au lait de coco

DESSERT DE LA SEMAINE PRIX DU JOUR

création pâtissière selon le marché et l'inspiration du chef

PLATEAU DE MIGNARDISES 14

Sélection de mini desserts maison

selon l'inspiration du chef

SÉLECTION DE 5 FROMAGES AFFINÉS 15

Assortiment de fromages affinés,
condiments et garnitures du moment