

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 »

1-4-6-10-11-12-14 **TATAKI DE BŒUF MARINÉ, SAUCE « FRESH & SPICY » 21**

Oignons fanes, radis noir et oignons rouges en pickles

1-3-7-10-12 **KEFTA DE BŒUF ET D'AGNEAU, SAUCE PITA AU YAOURT GREC 18**

Gremolata au citron confit et fanes

1-3-5-6-10 **NEMS DE POULET SAUCE SATAY 16**

Poulet grillé, sauce crémeuse aux cacahuètes et épices,
chou blanc et soja aigre-doux

2-3-4-5-6-9-10-11-12 **CARPACCIO D'ESPADON ET DE LANGOUSTINES AU NORI,
MAYONNAISE AU WASABI 28**

Crème d'avocat et céleri, riz à sushi

1-4-7-12 **CŒUR DE SAUMON LÉGÈREMENT FUMÉ ET
GASPACHO DE MELON & CONCOMBRE AU MAITRANK 21**

Crèmeux de feta de brebis, concombre en pickles

1-3-7-9 **CROQUETTES AUX QUATRE FROMAGES ET
JAUNE D'ŒUF CRÉMEUX À L'HUILE FUMÉE 19**

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** 36
Laqué dans son jus à la pulpe d'abricot,
pommes rissoléesjardinière de petits pois et abricots, émincé de girolles

MER

2-4-7-9-10-12-14 **TENTACULE DE POULPE ET RISOTTO CUIT AU BOUILLON DE LANGOUSTINES** 38
Bouillabaisse et fraîcheur de tomates, pétales de fenouil et écume iodée

4-7-8-9 **DOS DE CABILLAUD JUSTE CUIT, FUMET CRÉMÉ AU FAUX CAVIAR** 34
Carpaccio et tartare de tomates anciennes, pesto d'herbes et panisse

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

MENU DE LA SEMAINE

MENU COMPLET 42 €

DU LUNDI AU SAMEDI MIDI

LES MARDIS & MERCREDIS SOIRS - MENU COMPLET UNIQUEMENT

ENTRÉES

12 €

Ceviche de dorade aux parfums de Bangkok

Salade fraîcheur

ou

Carpaccio de tomates à la feta de brebis

Caviar d'aubergine et olives

PLATS

27 €

Poitrine de veau confite en croûte d'herbes et de chèvre frais

Pâtes au gorgonzola et jardinière de saison

ou

Burger de poisson, sauce double et vieux gouda

Pickles de concombre et frites maison

DESSERTS

10 €

Tarte du jour

Sorbet ou glace

ou

Assortiment de trois fromages

Confiture et chutney

DESSERTS

CHOCOLAT & LES FRUITS ROUGES 15

Soupe glacée de fruits rouges, crémeux au chocolat noir Manjari 70 %, crumble chocolat croquant et sorbet aux fruits rouges

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