

FORMULE DEJEUNER

Entrée • Plat • Dessert	39€
Entrée • Plat	32€
Plat • Dessert	32€

MENU DECOUVERTE

Tasting menu

Jusqu'à 13h

Menu en 5 services

65€

Hors d'œuvre • Poisson • Viande • Pré-dessert • Dessert

Menu in 5 steps

Hors d'œuvre • Fish • Meat • Pre-dessert • Dessert

Accord 4 verres (8cl)

42€

Wine pairing in 4 steps (8cl)

ENTREES

Starters

Hors d'œuvre

Servis par 3, à découvrir

Hors d'œuvre

Served by 3, to discover

Poireau en papillote & champignon de Paris

Condiment jaune d'œuf & kimchi – 'Nduja • Vinaigre de bonite

Papillote leeks & Paris mushroom

Egg yolk & kimchi – 'Nduja condiment • Bonito vinegar

Prix service compris (12%)

Pour toutes allergies ou intolérances, un registre des allergènes contenus dans nos plats est tenu à votre disposition sur simple demande.

PLATS

Main courses

Lieu jaune de ligne Saint-Gilles-Croix-de-Vie (85)

Céleri, artichaut & navet • Jus de coquillage – anguille – yuzu kosho

Yellow pollack

Celeriac, artichoke & turnip • Shellfish – eel – yuzu kosho juice

Pêche du jour (Selon arrivage)

Blette & fenouil • Jus de tête • Aioli gingembre – piment

Daily fish

Chard & fennel • Fish juice • Ginger – chili pepper aioli

Cuisse de poulette jaune Maison Garat (64)

Asperge verte & raddichio • Purée de brocolis

Condiment coing – gochujang

Pullet's leg

Green asparagus & raddichio • Broccoli puree • Quince – gochujang condiment

Collier d'agneau de lait des Pyrénées (66)

Pomme "Anna", sucrine & pleurote

Condiment olive – moutarde violette

Suckling lamb neck

« Anna » potatoes, sucrine lettuce & mushroom

Olive – purple mustard condiment

FROMAGE

Cheese

Accord IGP des Alpilles "Ascendant" Domaine Stellaire 2022 (12cl)

15€

Sélection de fromages du moment Fromagerie "Cow" (Paris 5)

14€

Mostarda – piment

(+2€)

Cheeses of the moment • Mostarda – chilli pepper

DESSERTS

Desserts

Accord saké "Kimoto Umeshu" Maison Daishichi (5cl)

15€

Soupe butternut & glace café

+2€

Chocolat Tannea • Sirop vin de noix • Praliné noisette

Butternut soup & coffee ice cream • Walnut wine syrup • Hazelnut praline

Tartelette au pomelo

Crème mascarpone, marmelade Tangelolo

Pomelo tartelette • Mascarpone cream, Tangelolo marmelade

Pomme confite & pâte de coing

Glace caramel & poivre long

Candied apple & quince paste • Caramel & long pepper ice cream

okt
iO
bre

okt
iO
bre