

*clutch*  
RESTAURANT

*clutch*  
RESTAURANT

## ENTRÉES

Chou farci végétarien / Enoki pickles / Ssamjang  
Ciboulette / Bouillon corsé **12€**

Asperges blanches gratinées au comté / Amandes croquantes  
Morilles au vin jaune / Jus corsé **17€**

Croquettes de joue de bœuf / Purée de carotte - cumin / Trévisse flamme  
Vinaigrette yuzu - kosho / Jus à la bourguignonne **13€**

## LE SOIR

À la Carte

OU

Menu Dégustation - 5 Temps **65€**

## PLATS

Pavé de lieu jaune / Condiment brocolis-basilic-thaï / Choux-pointu / carottes fânes  
Croûtons / Gel citron / Sabayon beurre-noisette **29€**

Onglet de bœuf grillé / Brocoletti / Condiment Ail  
Nam Jim / Anchois / Jus de bœuf **27€**

Suprême de volaille rôti / Lentilles kimchi / Potimarron  
Pralinés courges / Jus de volaille **27€**

## FROMAGE ET DESSERTS

Sélection de fromages affinés / Condiment maison **11€**

Panna cotta à la fleur d'oranger / Pistaches concassées  
Caramel de curry / Kadaif / Glace miel - safran - zeste d'orange **11€**

Chou pâtissier / Crème diplomate gingembre - timut / Condiment kumquat  
Gel thé vert / Céleris pickles / Glace yaourt **12€**

Assiette de glaces et sorbets **9€**

*Liste des allergènes et origine des viandes disponibles sur demande*

*Prix service compris*

## STARTERS

Vegetarian stuffed cabbage / Pickled enoki mushrooms  
Ssamjang / Chive / Rich broth **12€**

White asparagus with Comté cheese gratin / Crunchy almonds  
Morel mushrooms in Vin Jaune sauce / Rich meat juice **17€**

Beef cheek croquettes / Carrot and cumin purée / Flame radicchio /  
Yuzu - kosho vinaigrette / Burgundy style juice **13€**

## EVENING

A la carte

OU

Dégustation Menu - 5 Courses **65€**

## MAINS

Thick-cut pollock fish / Broccoli-basil-Thai relish / Pointed cabbage / Carrot tops  
Croutons / Lemon gel / Hazelnut - butter sabayon **29€**

Grilled hanger steak / Brocoletti / Garlic condiment  
Nam Jim sauce / Anchovi / Beef juice **27€**

Roasted chicken suprême / Lentils with kimchi / Red curry squash  
Squash praliné / Poultry juice **27€**

## CHEESE AND DESSERTS

Selection of matured cheeses **11€**

Orange blossom panna cotta / Crushed pistachios / Curry caramel / Kadaif pastry  
Honey - saffron - orange zest ice cream **11€**

Pastry cream puff / Ginger - Timut diplomat cream / Kumquat condiment  
Green tea gel / Celery pickles / Yogurt ice cream **12€**

Plate of ice creams and sorbets **9€**

*List of allergens and meat origin available on request*

*Net Price Service included*