

MENU BISTRO DÉCOUVERTE

Menu multi-plats à composer selon votre appétit.
Choisissez parmi une sélection variée et créez votre propre expérience.

Salade fraîcheur | 15.

Fraises, concombres, halloumi grillé, pacanes torréfiées,
vinaigrette crémeuse à l'avocat

Chou-fleur tempura | 15.

Enrobé de camerises caramélisées au miel,
chutney d'ananas aux poivrons rouges

Tartare de saumon, truite fumée et marinée (3,5 oz) | 21.

Vinaigrette balsamique blanc et citron (servi avec croûtons)

Tartare de bœuf, foie gras, canard fumé (3,5 oz) | 23.

Mayonnaise aux deux moutardes (servi avec croûtons)

Noix de ris de veau | 28.

Beurre noisette, pommes et poires caramélisées à la vanille, sauce au chocolat blanc

Rillettes de canard | 19.

Marmelade d'oignons aux canneberges, croûtons figue et miel

Frites | 8. – Au parmesan et ail noir | 12.

Mayo au poivre

Gravlax de saumon à la betterave | 19.

Mousseline de betteraves à la vanille, chioggia, citron confit, jeunes pousses,
vinaigrette yuzu

Tataki de bœuf mariné | 23.

Câpres frits, oignons acidulés, huile de truffe, jeunes pousses, mayonnaise piquante

Panaché de fruits de mer | 23.

Mangues, concombres, yogourt à l'avocat et citron

Burratini | 24.

Tomates confites au gingembres, courgettes, tapenade

Panzerotti aux champignons | 32.

Poêlée de champignons à l'ail noir bio, foie gras poêlé, fond de veau crémé

Pain brioché maison | 5.

Beurre aromatisé

Bavette de bœuf grillée | 24.

Cuisson médium/saignant

Purée de Yukon Gold, tombée de légumes, sauce aux cinq baies et Cognac

