



## ENTRÉES

Crevette croustillante  
Aubergine, dashi et sauce yuzu  
Crispy shrimp  
Eggplant, dashi & yuzu sauce  
26€

Tarte fine de sardines et oignons  
Comme une pissaladière  
Thin sardine & onion tart  
Like a pissaladière  
24€

Tartare de thon pimenté  
Beignet de risotto « aji amarillo »  
Spicy tuna tartar  
« Aji amarillo » risotto fritter  
26€

▲ Chou-fleur rôti aux épices indiennes  
Curcuma, yaourt grec et cheese naan  
Roasted cauliflower with indian spices  
Turmeric, greek yogurt & naan cheese  
25€

Fricassée de gnocchis et artichaut  
Coquillages et peau de poulet croustillante  
Gnocchi & artichoke fricassée  
Clams & crispy chicken skin  
28€

Mac & cheese  
Truffe noire, panais et cheddar  
Mac & cheese  
Black truffle, parsnip & cheddar cheese  
29€



## PLATS

▲ Poulpe rôti, sauce romesco  
Compotée de poivrons doux et polenta  
Roasted octopus, romesco sauce  
Bell pepper compotée & polenta  
36€

▲ Filet de boeuf "Rossini"  
Foie gras, sauce truffée  
Beef tenderloin in "Rossini" style  
Foie gras, truffle sauce  
52€

Cabillaud cuit au lait de coco  
Patate douce et sauce curry  
Cod fish cooked in coconut milk  
Sweet potato & curry sauce  
38€

Fregola sarda comme un risotto  
Langouste, curry  
Achards de mangue  
Fregola sarda like a risotto  
Local lobster, curry & mango  
44€

▲ Filet de canette fumée aux épices pastrami  
Foie gras, mûre et pomme dauphine  
Smoked duckling breast with pastrami spices  
Duck foie gras, blackberry & dauphine potato  
39€

Sole farcie d'épinards et pignon de pin  
Pomme de terre ratte  
Sauce grenobloise  
Sole stuffed with spinach & pine nut  
Fingerlin potato & Grenoble sauce  
52€



## PLATS SIGNATURES

▲ Boudin noir rissolé  
Pomme cuite et crue  
Crispy black pudding  
Potato purée and fresh apple  
29€

Koulibiac de saumon  
Beurre blanc  
Salmon Koulibiac  
Beurre blanc  
82€

(servi pour deux personnes)

(30 mins d'attente)



## DESSERTS

Soufflé aux fruits de la passion  
Coeur crémeux Gianduja, sorbet passion  
Passion fruit soufflé  
Creamy Gianduja heart & passion fruit sorbet  
15€

Croustillant au chocolat Caraïbes  
Citron pays, sorbet citron confit  
Caraïbes chocolate & local lemon delight  
Confit lemon sorbet  
15€

La Framboise  
Citron vert et chocolat lacté  
Sorbet framboise  
Raspberry  
Lime & milky chocolate  
Raspberry sorbet  
15€

Millefeuille à la vanille  
Caramel beurre salé  
Glace vanille  
Vanilla millefeuille  
Salted butter caramel  
Vanilla ice-cream  
15€

Chocolat Jivara et yuzu  
Popcorn caramélisé, glace popcorn  
Jivara chocolate & yuzu  
Caramelized popcorn  
Popcorn ice-cream  
15€



Sans Gluten  
Gluten free



Possibilité  
sans gluten  
Gluten free  
alternative

(12 mins d'attente)