

Entrées

Crevettes Nobashi, sauce tomate acidulée, oignons frits et coriandre

Tartare de veau à la mode vietnamienne

Petit-gris, gésiers de canard, fenouil confit et crème estragon/pastis

Jeunes harengs, haricots, raifort et oignons

Pâtes fraîches, crème de burrata /basilic, guanciaie et pistache

Plats

Filet mignon, purée de navets, asperges et jus noir 25

Ceviche de cabillaud et purée avocat-pois chiche 26

Saumon mi-cuit, bouillon de kombu et petits légumes 25

Coquelet désossé à la mode de Hong kong 24

Poulpe, purée de chorizo/poivron et oignon rouges confits 26

Salade thaïe au poulet 21

Entrée/plat : 38 euros

2 Entrées/plat : 48 euros

2 entrées : 32 euros

3 entrées : 42 euros

Desserts et digestifs au dos

DESSERTS 10

Tout Fraise

Baba au rhum

Tiramisu « minute »

Crème au chocolat et framboises

Smoothie mangue/ananas

Affogato (glace vanille, café, amandes, chocolat)

Colonel (vodka, sorbet citron)

Irish coffee

DIGESTIFS

Amaretto/limoncello 6

Vodka frappée 6

Calvados 8

Poire givrée 8