

Entrées

Le Foie Gras 24

Foie gras de canard maison à l'armagnac et au poivre de Kampot, compotée de coing et toast de brioche maison

La Empanada 14

Empanada de bœuf haché maison et manchego, salsa molcajete

Le Tartare Yukhoe 18

Tartare de bœuf assaisonné à la coréenne, shitaké, jaune d'œuf mariné au konbu et chips de riz iodée

L' Œuf Parfait 13

Œuf parfait, crème de potimarron aux épices et scamorza

Le Choux Fleur 14

Choux fleur panné, sauce crémeuse à la carotte et noix de cajou, crispy kale et pickles

Plats Principaux

Le Bœuf 27

Paleron de bœuf « 12 heures », purée de topinambours, endive braisée et jus de bœuf

Les Gnocchis 19

Gnocchis de butternut, sauge et poutargue

La Volaille 22

Shawarma d'éffiloché de volaille fermière, pain pita maison, herbes, sauce yaourt, tahina et zaatar

La Pasta 17

Rigatoni à la cacio e pepe

La Saint Jacques 34

Saint Jacques de normandie poêlées au beurre d'agrumes, purée de céleri, choux de Bruxelles et segment d'agrumes

Le Burger 23

Bœuf haché maison, sauce et pickles, cheddar, iceberg, oignons et frites

L'Avocado Toast 18

Avocado Toast, salsa verde, œuf mollet mariné au soja

Garnitures 6

Mais, épice Tajín et coriandre

Légumes rôti de saison et condiment

Frites de pommes de terre

Saumon gravelax



Desserts

Blondie Matcha

12

Blondie matcha, sauce chocolat blanc et matcha, glace au yaourt grecque

Mhalabi

11

Mhalabi à la rose, éclats de nougatine et praliné de pistache

Torta de Queso

11

Torta de queso basque, coulis de mangue

La Poire

11

Poire fondante, miel de cannelle et pain d'épices

Sélection de Mochis Glacé

5/pièce

