

l'iodé

ENTRÉES

Le thon en croustillant, <i>houmous thai, fleurs de brocolis</i>	21.-
La truite du Jura en gravlax, <i>piment doux de Martinique, raifort, radis rouges</i>	19.-
Le ceviche de daurade, <i>passion, citron vert, asperges vertes</i>	18.-
La crème de mozzarella di Buffala, <i>tartine d'olives à la grecque, basilic</i>	15.-

PLATS

Le poulpe rôti, <i>crème de piquillos, aubergines fumées, oignons, cebettes frits</i>	42.-
Le tartare d'espadon, <i>salade fattouche, siphon coco</i>	45.-
Le carpaccio de saumon fumé, <i>sauce vierge au tamarin, salade de quinoa, menthe</i>	41.-
Dos de sandre rôti, <i>asperges vertes, hollandaise, chips de pomme de terre</i>	44.-

DESSERTS

Fondant chocolat noir, <i>framboises et noix de Pécan caramélisées</i>	17.-
Sablé breton, <i>crème citron, glace réglisse et meringue</i>	16.-
Blanc-manger coco, <i>gingembre frit, tartare de mangue</i>	15.-

Provenance de nos produits

Thon	Océan Indien
Truite	France
Daurade	Corse
Poulpe	Zone de pêche FA087
Sandre	Mer caspienne
Espadon	Océan indien
Saumon	Suisse



Certains de nos plats peuvent contenir des produits allergènes.
N'hésitez pas à demander au personnel du restaurant en cas de contre-indication alimentaire.