

# l'iodé

## ENTRÉES

Ravioles de langoustines, <i>bouillon citronnelle, courge, tapenade de piment doux de Martinique</i>	25.-
Poireau fondant, <i>omble fumé à la betterave, crème de Brillat-Savarin, marinade taggiasche</i>	21.-
Croustillant chanterelles et trompettes des morts, <i>crème champignons infusée au café</i>	23.-
Velouté de courge, <i>poireaux, gingembre, œuf parfait, oignons frits</i>	18.-

## PLATS

Noix de Saint-Jacques rôties au Noilly Prat, <i>espuma de sobressade, topinambours</i>	49.-
Filet de bar, <i>chou vert et persil, émulsion de coquillages</i>	43.-
Maigre rôti, <i>chou de Bruxelles au poivre Sarawak, fricassée de chanterelles, jus de viande</i>	46.-
Pomme de terre confite, <i>espuma à la truffe, beurre rouge, légumes d'automne</i>	42.-

## DESSERTS

Poire pochée, <i>crème diplomate au citron, poivre des oiseaux, biscuit financier</i>	17.-
Crème de marrons au kirsch, <i>meringues, marrons à l'orange</i>	15.-
Moelleux betteraves, <i>compotée de griottes, chantilly à la vanille</i>	16.-

### Provenance de nos Produits

Atlantique Nord-Est:	Langoustine
Corse:	Bar, Maigre
FA087:	Calamar, crevettes
Canada:	Saint Jacques
France:	Omble



Certains de nos plats peuvent contenir des produits allergènes.  
N'hésitez pas à demander au personnel du restaurant en cas de contre-indication alimentaire.  
*Some of our dishes may contain allergenic ingredients.  
Please let us know if you have any dietary restrictions.*