

La Carte

LE DECOLLAGE

Crudo de seriole au citron noir, légumes vert maraîchers, émulsion au yuzu	17,00€
Feuille de Romaine farcie, saumon fumé, kiwi, amandes, mascarpone	16,00€
Le Vitello tonnato, câpres, parmesan	15,00€

LE VOL DE CROISIERE

Filet de bar de ligne, purée de brocolis à l'huile d'olive, sommités à la sauce soja, émulsion au shizo vert	36,00€
Suprême de volaille, fregola crémeuse aux asperges, jus de porc à l'ail noir	38,00€
Cabillaud snacké et laqué aux parfums d'Asie, riz rond croustillant, pakchoï, sauce Teryaki aux cébettes et piment doux	37,00€
Déclinaison de carottes au sésame, tempura de fanes, réduction de jus de carotte aux abricots 	31,00€

L'ATERRISSAGE EN DOUCEURS

Coque au chocolat noir, crème coco, citron vert, gel eau de coco	15,00€
Millefeuille à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé	14,00€
Café gourmand	13,00€



FORMULES

FORMULE 38.00 € ENTREE/PLAT/CAFE OU PLAT/DESSERT/CAFE

FORMULE 45.00€ ENTREE/PLAT/DESSERT ET CAFE

LES ENTRÉES 14.00€

Salade pomme de terre, cervelas et gruyère,
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Ceviche de maquereau au vinaigre de cerise, guacamole,
radis et pickles d'échalotes

LES PLATS 30.00€

Emincé de veau à la zurichoise, champignons,
gnocchi de pomme de terre

Pavé de saumon au tandoori, quino et légumes vert,
sauce au yaourt et épices

LES DESSERTS 11.00€

Entremet exotique, yuzu confit, glace au citron

Tiramisu à l'amaretto

Vous êtes curieux ?



Flashez ce QR Code avec
votre smartphone !

