

## Pour commencer ...

Médailon de Cabillaud au curry noir, sauce crémée au lait de coco, citronnelle et combawa

18

Tartare de Bœuf Black Angus persillé à l'asiatique, jaune d'œuf confit au soja

18

Crème brûlée de butternut, purée de courge, granola de graine de courges,  
fricassée de champignons de saison, émulsion truffée

16

Saint-Jacques snackées, crème de carotte à l'orange, suprêmes d'agrumes et fenouil croquant

24

## Pour suivre ...

Médailon de Sole, risotto de chou-fleur au parmesan,  
vierge de parmesan aux tomates confites, câpres, herbes fraîches et petits croûtons

29

Noix d'entrecôte de Veau, semoule grillée aux légumes, éclats de fruits secs,  
jus de viande réduit parfumé à l'harissa

28

Cannelloni de Loup de Mer en écailles de courgette,  
farce fine à l'aneth et petits pois, radis noir, sauce à l'aneth

26

Vol au Vent des Capucins

Ris de veau, poulet jaune, sot-l'y-laisse de volaille, sauce crémée aux cèpes, morilles

35

Filet de Bœuf Sashi, pommes Dauphine, légumes de saison et sauce béarnaise

42

## ... pour terminer

Assortiment de fromages affinés de chez Poirel (Maître Affineur)

14

Entremets aux fruits exotiques et noix de coco, sorbet mangue/combawa

14

Cheesecake citron vert, sablé citron, gel pomme et sorbet pomme

10

Chou craquelin, crème pralinée et caramel au beurre salé,  
glace beurre de cacahuète, tuile craquante fleur de sel

14

Baba au Rhum, compotée de poires caramélisées chantilly Tonka, sorbet poire

12