

## ENTRÉES

<b>DÉTOX</b> salade sucrine, soja, fenouil, edamamé, basilic thaï, menthe, coriandre, sésame.	16€
<b>BURRATA</b> Province d'Andria (Italie) - nature ou truffée, tomates.	18€ / 28€
<b>MELON</b> façon gaspacho, menthe poivrée.	14€
<b>FOIE GRAS</b> en barre de 60 grammes, pain brioché, chutney de saison.	23€
<b>CÉSAR</b> tout simplement...	19€
<b>DAURADE</b> en sashimi, ponzu, coriandre et citron caviar.	18€
<b>VEAU</b> en vitello tonnato.	22€
<b>POULPE</b> tentacule rôti, gros haricots blancs de Soissons.	23€
<b>THON</b> en tartare, pignons de pins et vinaigrette kiwi - wasabi.	25€
<b>ASPERGES</b> entières, vinaigrette aux agrumes.	24€
<b>GAMBAS</b> en tempura, mayonnaise japonaise.	27€
<b>SAUMON</b> en tartare, fenouil et émulsion citronnée.	19€
<b>LANGOUSTINE</b> en ceviche, citron vert, vinaigre d'ume.	27€
<b>CAVIAR</b> Osciète grand cru, de la maison Ulteia, 30gr ou 50gr.	115€ / 180€

## PIZZAS

<b>PIZZETTA ROULÉE AUX COURGETTES, MASCARPONE AU PARMESAN</b>	19€
<b>PIZZA AUX TRUFFES</b>	42€
<b>PIZZA MARGARITA</b>	22€



## PÂTES & RISOTTO

PENNE AU PESTO ROSSO	19€
PENNE AUX TRUFFES	34€
RISOTTO AUX ASPERGES, PARMESAN GRATÉ	26€

## POISSONS

SAUMON label rouge Ecosse, épeautre, beurre blanc à l'anis.	28€
BLACK COD mariné au miso et caramélisé.	45€
SOLE rôtie, choux romanesco, crème de crustacés.	52€
THON Snacké, pois gourmands, gel au ponzu et citron.	32€
HOMARD servi entier et decortiqué, petits légumes, bisque légère.	70€

## VIANDES

VOLAILLE JAUNE en suprême, semoule fine aux dattes et abricots secs, gel aux épices.	28€
VEAU en quasi, crémeux de carottes des sables, jus à la sarriette, pain d'épices.	36€
BLACK ANGUS «château filet», à la plancha, sauce yakitori.	55€
CANNETTE xérès et jus de framboise en réduction, mini navets rôtis.	34€
WAGYU «entrecôte», à la plancha, sauce miso.	95€

ACCOMPAGNEMENTS purée de pomme de terre, asperges, pommes grenailles, pousses d'épinards.

supplément accompagnement	8€
purée de pomme de terre aux truffes.	15€

