

A LA CARTE

Une sélection libre et évolutive de créations, permettant à chacun de composer son expérience selon ses envies.

BAÏAS



ENTRÉES

Tartare de Boeuf

(jaune d'oeuf mariné soja, huile de sésame)

Tataki de Thon

(pickles de radis, julienne de concombre, sésame, cacahuètes concassées, sauce teriyaki)

Arancini de risotto

(risotto pané, cœur mozzarella, crème parmesan, pickles de piment)

Bouchées de Saumon

(brioche toastée, crème citron-aneth, saumon fumé, œufs de lompes)

Ravioles de Crevettes

(bisque de homard, crème yuzu, huile de piment)

Rouleaux de Printemps

(légumes, sauce cacahuètes)

Velouté de Potimarron

(chips de lard, huile de truffe, noisettes concassées)

Crumble & Burrata

(burrata, poires pochées, crumble noisette, jambon cru, crème balsamique)

Ceviche de Crevettes

(crevettes, leche de tigre, chips de plantain)



PLATS

Saumon & Riz Noir

(filet de saumon unilatéral, riz noir, crème de pois chiches, basilic)

Canard & Légumes

(magret de canard, sauce miel, carottes rôties, purée de patate douce)

Agneau & Herbes

(côtes d'agneau grillées, chimichurri, salade d'attiéké)

Carbonara & Fruit de Mer

(carbonara classique, tartare de gambas, huile de persil)

Bœuf & Foie Gras

(tournedos, foie gras poêlé, pommes grenailles rôties)

Risotto & Gambas

(risotto façon jollof, gambas snackées, chips de basilic, tuile de parmesan)

Velouté de Potimarron

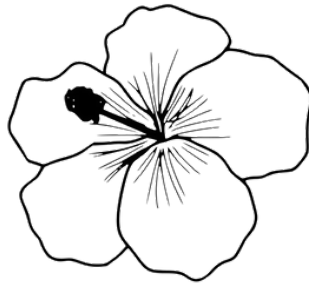
(chips de lard, huile de truffe, noisettes concassées)

Bœuf & Hibiscus

(émincé de bœuf, purée de pomme de terre, sauce hibiscus, attiéké croustillant)

Daurade & Oignons

(filet de daurade, pomme de terre, confit d'oignons au four, sauce potiron)



DESSERTS

Brioche Perdue

(caramel beurre salé, crème vanille, pop-corn)

Pavlova Déconstruite

(meringue, fruit de saison, coulis de fruit, crème vanille)

Carpaccio de Fruits

(fruits de saison, gel citron, menthe)

Pommes & Poires Rôties

(rôties au four, coeur de noix, yaourt grecque, sauce miel-cannelle)

Riz au Lait

(riz au lait à la vanille, caramel beurre salé)

Perle du Japon

(tapioca, crème coco-vanille, rose de mangue)

Dèguê Moderne

(yaourt fait maison, caviar de chocolat, semoule de blé)

Pain Caramélisé

(pain caramélisé au miel & beurre, crème de noix, caramel de cacahuètes)

Gâteau de Riz

(gâteau de riz à la noix de coco, mousse de citron vert, caramel fluffy)