

LIQUIDE

Entrées

- Œufs mayonnaise, merguez, œufs de truite. **9 €**
- Artichaut grillé au barbecue, poivron. **14 €**
- Tomates, câpres et ketchup épicé. **14 €**
- Melon, magret fumé, stracciatella, jus melon piment. **13 €**
- Tartare de bœuf et couteaux en persillade. **17 €**
- Sardines à l'huile d'olive citron, tomates et pêches, citron confit. **15 €**
- Betteraves rouges, crème crue fumée, framboise, pistache. **12 €**

Plats

- Tomate, courgette et aubergine, farce végétale, jus de ratatouille. **28 €**
- Thon, pressé de tomates, jus de ratatouille. **36 €**
- Lieu jaune, courgettes, amandes et épinards. **32 €**
- Bavette de bœuf noir de la Baltique, haricots verts, oignons et girolles en pickles. **34 €**
- Pressé de cuisse de poulet, sucrine braisée, carottes, oignons, noisettes. **29 €**

Plats à partager

(Pour deux personnes minimum, accompagnements non inclus)

- Sole meunière. **49 €/pers**
- Cordon-bleu de dinde et bœuf séché au morbier. **32 €/pers**
- Côte de bœuf Angus. **45 €/pers**
- Côte de bœuf Rubia Galicia. **65 €/pers**
- Faux filet Wagyu japonais grade 5. **80 €/pers**

Accompagnements

- Pommes de terre nouvelles, sauce morbier et oignons. **10 €**
- Aubergines marinées, miso et salicorne. **10 €**
- Sucrine, tomates cerises, comté, noisettes. **8 €**

Fromage

- Assiette de fromages. **14 €**

Desserts

- Sorbet abricot, thym, abricot rôtie, meringue et amandes. **9 €**
- Ile flottante, cacahuètes. **10 €**
- Chocolat, glace au sarrasin, crumble. **14 €**
- Maxi cookie chocolat, caramel, noix de pécan, glace vanille. **18 €**

LIQUIDE

Starters

- Eggs mayonnaise, merguez sausage, trout roe. **9 €**
- Barbecued artichoke, pepper. **14 €**
- Tomatoes, capers, and spicy ketchup. **14 €**
- Melon, smoked duck breast, stracciatella, chilli melon jus. **13 €**
- Beef tartare and razor clams with parsley. **17 €**
- Sardines in olive oil with lemon, tomatoes, peaches, and candied lemon. **15€**
- Beetroot, smoked crème fraîche, raspberry, pistachio. **12 €**

Main course

- Tomatoe, zucchini and eggplant, vegetable stuffing, ratatouille sauce. **28 €**
- Tuna, tomato press, ratatouille sauce. **36 €**
- Pollock, zucchini, almonds, and spinach. **32 €**
- Baltic Black beef flank steak, green beans, onions and chanterelle mushrooms. **34 €**
- Pressed chicken thigh, braised sucrine lettuce, carrots, onions and hazelnuts. **29 €**

Dish to share

- (Side dishes not included, for two people minimum)
- Tuna, virgin sauce, finger lime, sesame. **34€/pers**
- Turkey cordon bleu and dried beef with Morbier cheese. **30€/pers**
- Angus rib of beef. **45€/pers**
- Rubia Galicia rib of beef. **65€/pers**
- Grade 5 Japanese Wagyu ribeye steak. **80 €/pers**

Sides

- New potatoes with Morbier cheese sauce and onions. **10 €**
- Marinated aubergines with miso and glasswort. **10 €**
- Sucrine lettuce, cherry tomatoes, Comté cheese and hazelnuts. **8 €**

Cheese

- Cheese plate. **14 €**

Desserts

- Apricot sorbet, thyme, roasted apricot, meringue, and almonds. **10 €**
- Floating island with peanuts. **10 €**
- Chocolate, buckwheat ice cream, crumble. **14 €**
- Big Cookie, chocolate, caramel, pecan nuts, almond ice cream. **19 €**