



LUNCH

CARPACCIO DE POULPE ET AGRUMES	20€
TARTARE DE THON, AVOCAT ET MANGUE	20€
FONDUS AU PARMESAN, ROQUETTE ET SAUCE TOMATE	18€
SCAMPIS CRÈME-AIL	21€
<hr/>	
PARMENTIER DE BOUDIN NOIR, PURÉE DE POTIMARRON ET POMMES RÔTIÉS	27€
RAMEN DE POULET, SHIITAKÉ, SOJA, PAK CHOÏ ET OEUF SAKÉ	35€
SALADE DE BURRATA, CAVIAR D'AUBERGINE ET LÉGUMES GRILLÉS	21€
PAPARDELLE, FETA, TOMATES SÉCHÉES ET LÉGUMES CONFITS	25€
VOL AU VENT DE LA MER	30€
VOL AU VENT DE POULE AVEC FOIE GRAS	25€ 32€
AVEC RIS DE VEAU	35€
ROYAL (FOIE GRAS + RIS DE VEAU)	43€
<hr/>	
DESSERT DU JOUR	15€

Pour votre sécurité et votre confort, veuillez nous informer de toute allergie, restriction ou intolérance alimentaire.



LUNCH

OCTOPUS CARPACCIO WITH CITRUS	20€
TUNA TARTARE WITH AVOCADO AND MANGO	20€
PARMESAN FRITTERS WITH ARUGULA AND TOMATO SAUCE	18€
PRAWNS IN GARLIC CREAM SAUCE	21€
<hr/>	
BLACK PUDDING "PARMENTIER" WITH RED KURI SQUASH PURÉE AND ROASTED APPLES	27€
CHICKEN RAMEN WITH SHIITAKE, SOY, PAK CHOI AND SAKE-MARINATED EGG	35€
BURRATA SALAD WITH EGGPLANT CAVIAR AND GRILLED VEGETABLES	21€
PAPARDELLE WITH FETA, SUN-DRIED TOMATOES AND CONFIT VEGETABLES	25€
SEAFOOD VOL-AU-VENT	30€
CHICKEN VOL-AU-VENT WITH FOIE GRAS	25€ 32€
WITH SWEETBREAD	35€
ROYAL (FOIE GRAS + SWEETBREAD)	43€
<hr/>	
DESSERT OF THE DAY	15€

For your safety and comfort, please inform us of any food allergies, restrictions or intolerances.