



ENTRÉE

*Salade d'asperges vertes - Sorbet asperges - Sabayon citron/origan
Jaune d'œuf confit au galanga 11€*

*Morilles farcies de farce à gratin au foie gras
Espuma de champignons au cognac - Cacao et café 16 €*

*Maquereau à la flamme - Guacamole de kiwi - Huile paprika
Mousse gingembre combava - Croustillant au Nori 12€*

PLAT

*Langoustine grillée - Riz koshihikari - Carottes des sables
Jus de tête au saké - Feuille de riz frit 29€*

*Côtelettes d'agneau - Poitrine d'agneau confite au miel
Jus d'agneau à la sarriette - Houmous - Olives et fruits secs 27€*

*Asperges blanches cuites et crues - Mousse d'oignons brûlés - Satay
Tuile de lin - Condiment et émulsion pomelo 19,50€*

DESSERT

Chariot de fromages 13€

*Vacherin glacé à la fraise et camomille
Condiment fraises rôties 11€*

*Agrumes frais et confits - Nage au jasmin
Granité au champagne 12*

