

## Les entrées

Œuf poché sur lit d'asperges vertes, mayonnaise à l'ail des ours	16€
Ceviche de truite au leche de tigre, coriandre et lime	17€
Velouté froid de petits-pois, basilic, citron vert et burrata	17€
Gravlax de bœuf Wagyu, mousse de pandan et pickles	21€

## Les plats

Filet de canette à l'érable, purée de petit-pois et sucrine	27€
Dos de cabillaud de ligne, émulsion café et parmesan, mousseline de chou-fleur grillé, pakchoï rôti	29€
Noisette d'agneau, jus réduit au thym, légumes confits de la ferme	31€
Tataki de saumon en croûte de sésame noir et houmous	26€

(La liste d'allergènes est disponible sur demande)