

Les Passionnés



Entrées

Croustillant de cervelle de veau	17
ail noir, germe de luzerne et déclinaison de carottes	
Soba	17
bouillon dashi, Shangai choi, gailan, Radis noir et poulpe miniature	
Asperges grillées	15
vinaigrette tahini, huile à la coriande, grenade chèvre et croquant de tapioca	

Desserts

Écume de pommes de terre	14
crèmeux à l'avocat, pain brioché et sauce saké	
Fondant chocolat	15
glace de vin rouge et petits fruits	

Plats principaux

Veau de lait	40
saupoudré de thé Lapsang Souchong et de poireau brûlé purée de noix de pin, figue, poireau brûlé et jus de veau au bourbon et romarin	
Risotto de riz noir	32
aux champignons, pleurotes, shitake, truffe et topinambour	
Morue noire	42
sauce beurre blanc, pois gourmand, raboies et bourgots	

Menus dégustation

5 services	00
7 services	00
Accord vins	00

