

À PARTAGER... OU PAS !

Disponible au Bar et au Rooftop

TOURTEAU ROLL	14 €
LE HOUMOUS	9 €
ASSIETTE DE PATA NEGRA	22 €
CROMESQUIS DE BRANDADE DE MORUE <i>la sauce tartare</i>	10 €
LE CROQUE-MONSIEUR	13 €
PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE / FROMAGE	12 €

MENU 35 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

MENU 47 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES (12€)

L'OEUF PARFAIT

Salade d'asperges vertes et velouté d'asperges

LA LANGOUSTINE

En carpaccio, gel d'agrumes, agrumes brûlés, amarante

LE BAR

En ceviche, guacamole, leche de tigre

LE CARPACCIO

Bœuf, câpres, copeaux de parmesan et salade de haricots verts sauce yaourt, estragon

LA POMME DE TERRE

Haddock fumé et crème fumée

LE PETIT POIS

En tarte, éclats de citron, granité mentholé au concombre

PLATS (25€)

LE SUPRÊME DE VOLAILLE

Champignon, Ravioles de homard à l'estragon, émulsion des têtes au thé fumé

LE RISOTTO

Risotto verde coriandre, langoustines, émulsion de langoustines

LE BAR BACKOFF

Pommes de terre, poireaux et émulsion au riesling

LE TOURNEDOS ROSSINI

Bœuf sauce Périgueux et pommes grenailles

*Supplément
10€ / personne*

LE RIS DE VEAU

Jus acidulé au gingembre, garniture printanière ou purée façon Robuchon

*Supplément
10€ / personne*

LA CÔTE DE BŒUF

*Grillée au barbecue, sauce à choisir : Béarnaise, Poivre ou Chimichurri
Pour 2 personnes -- PRÉPARATION entre 25/30 MINUTES*

*Supplément
15€ / personne*

FROMAGES (9€)

Chariot de la région et d'ailleurs

DESSERTS (12€)

LA MANGUE

Riz au lait, espuma au lait, gavotte et mangue fraîche

LE FINGER

Au chocolat, crème anglaise au caramel salé, noisettes caramélisées

LE CHEESECAKE

A la fraise, salade de fraises et jus de fraise

LE SOUFFLE

Yuzu, accompagné de sa glace et biscuit mirliton

LE CITRON GIVRE

Sorbet menthe-citron, gelée de saké, madeleine