





MENU DEJEUNER
LUNCH MENU

Du lundi au vendredi (hors boissons, week-ends et jours fériés)

Entrée / Plat – OU – Plat / Dessert 34€

Entrée / Plat / Dessert 39€

Carte présentée à titre indicatif, susceptible d'évoluer au gré des arrivages et de l'inspiration du Chef.



ENTREES

Petit Mousse (6 huîtres, 3 langoustines, bulots, crevettes)	69€
Tarama vivifié d'une huile de livèche	14€
Fritto misto, mayo vadouvan	21€
Œuf gras, mayo bonite séchée	16€

CRUDOS

Langoustines, lait ribot façon thaï (3 pièces)	27€
Thon rouge, ponzu épicé	26€
Tataki de rouget mûré, orange et fleur d'oranger	25€
Tartare de thon, vinaigrette jalapeños	23€
Sépiole mûrée, chimichurri aux algues	22€

PLATS

Filet de pagre, asperges vertes	39€
Risoni, araignée de mer et tagète	39€
Poulpe doré, bouillon harissa (1 ou 2 personnes)	39€/69€
Bar de ligne, beurre blanc saké miso (2 personnes)	95€
Saint-Pierre rôti, sauce aïoli (1 personne)	68€

ACCOMPAGNEMENTS

Salade d'asperges blanches, pignon de pin et poire	18€
Pommes de terre confites au saké	11€
Pousses d'épinard au ponzu, bonite séchée	13€
Chou-fleur rôti au beurre d'algues	12€
Asperges vertes beurre piment bergamote	14€

DESSERTS

Laguiole fermier	14€
Cookie à la casserole XXL, glace vanille (≈ 20 min)	24€
Mousse au chocolat, huile d'olive, fleur de sel	15€
Vacherin aux agrumes, fleur d'oranger et bergamotier	16€
Riz au lait, caramel beurre salé, riz soufflé	15€

Carte présentée à titre indicatif, susceptible d'évoluer au gré des arrivages et de l'inspiration du Chef.



Tarte croustillante aux fraises, vanille et sorbet fraise	16€
---	-----

STARTERS

Petit Mousse (6 oysters, 3 langoustines, whelks, shrimps)	69€
Tarama vivified with lovage oil	14€
Fritto misto with vadouvan mayo	21€
Soft egg with dried bonito mayo	16€

RAWS

Langoustines in a thai-infused ribot milk (3 pieces)	27€
Tuna tartare, jalapeños vinaigrette	23€
Dry aged red mullet tataki, orange and orange blossom	25€
Bluefin tuna, spicy ponzu	26€
Matured yellowtail, chimichurri with seaweed	22€

MAIN COURSES

Red seabream fillet with green asparagus	39€
Risoni with spider crab and marigold	39€
Grilled octopus, mild harissa broth (1 or 2 people)	39€/69€
Sea bass, beurre blanc saké miso (2 people)	95€
Roasted John Dory, aioli sauce (1 person)	68€

SIDES

Slow-cooked potatoes in sake and butter sauce	11€
Young spinach shoots, ponzu and dried bonito	13€
Roasted cauliflower, seaweed sauce	12€
White asparagus salad, pine nuts and pear	18€
Green asparagus with bergamot-pepper butter	14€

DESSERTS

Farmhouse Laguiole cheese	14€
XXL casserole cookie, vanilla ice cream (≈ 20 min)	24€
Chocolate mousse, olive oil, fleur de sel	15€
Citrus fruit vacherin with orange blossom and bergamot	16€
Rice pudding with salted butter caramel and puffed rice	15€
Strawberry tart, vanilla and strawberry sorbet	16€

Carte présentée à titre indicatif, susceptible d'évoluer au gré des arrivages et de l'inspiration du Chef.