

~ COMPOSEZ LE MENU SELON VOTRE APPÉTIT ~

**MENU 49 €**

Amuse-bouche

\* \* \*

**1 Entrée au Choix**

\* \* \*

**1 Plat au Choix**

\* \* \*

Fromage

ou

Dessert

**MENU 69 €**

Amuse-bouche

\* \* \*

**2 Entrées au Choix**

\* \* \*

**1 Plat au Choix**

\* \* \*

Fromage

ou

Dessert

\* \* \*

Café ou Thé

**MENU 89 €**

Amuse-bouche

\* \* \*

**2 Entrées au Choix**

\* \* \*

**2 Plats au Choix**

\* \* \*

Fromage

ou

**Dessert Signature**

\* \* \*

Café ou Thé

**ENTRÉES ET PLATS DISPONIBLES HORS MENU**

**Entrée**

**28 € (hors supplément)**

**Plat**

**38 € (hors supplément)**

~ BENTO BOX ~ (servis seulement au Lounge Bar)

Bento Box 42 €

Bento Box Vegan 40 €

**TOUS NOS PAINS SONT FAITS SUR PLACE PAR NOTRE BOULANGER**



## ENTRÉES

✓ **L'AUBERGINE** en millefeuille à la mozzarella, tomates confites et basilic  
**LA DAURADE ROYALE** en carpaccio au citron et piment d'Espelette (suppl. 10€)  
**LE SOFT SHELL CRAB** en « futomaki » à l'avocat et feuilles de shiso

**LA VOLAILLE** en raviolis grillée, jus perlé de tériyaki (suppl.10€)  
**LA CREVETTE** dans un bouillon de kombu aux shiitakés  
**LES CEPES** dorés sur une pulpe d'aubergine aux saveurs ibériques (suppl.10€)

## LES PLATS

**LES SPAGHETTIS** au homard, sauce coraline épicée (suppl. 10€)  
**LE LIEU JAUNE DE LIGNE** en filet, relevé de condiments à l'huile de pistache  
**LE BLACK COD** mariné et grillé au miso blanc dans une feuille de hoba (suppl.10€)

✓ **LES LÉGUMES DE SAISON** croquants, cuits à la vapeur, sauce chipotle  
**LE CANARD DE CHALLANS** en aiguillettes au confit de raisins et gingembre frais  
**LE FILET DE BŒUF** en tournedos, au poivre noir de Zanzibar (suppl. 10€)

## LE FROMAGE ET LES DESSERTS

**LE FROMAGE** de nos régions  
**L'ABRICOT** sur une mousse d'amande, biscuit dacquoise, glace yaourt  
**LE NOUGAT GLACÉ** au miel, fine gelée de Dassaï 50  
**LE CAMEL SAINT-HONORÉ** au caramel sur une tuile de cacao et sorbet mangue

---

TOUS NOS PAINS SONT FAITS SUR PLACE PAR NOTRE BOULANGER

---

## LES DESSERTS SIGNATURE

<b>AKEBONO</b> mousse d'amande aux noisettes croquantes, coulis framboise	21 €
<b>VANILLE DE TAHITI</b> sur un feuilleté caramélisé aux noix de pécan, glace au praliné	19 €
<b>MELON</b> en coulis rafraîchissant « verveine-passion », biscuit dacquoise et sorbet yaourt	19 €
<b>CHOC-ORANGE</b> chantilly chocolat et crumble à l'orange fraîche infusée au Grand-Marnier	19 €
<b>POMME VERTE</b> fine gelée au mirin, crémeux rhum, coulis à la cannelle, sorbet Granny-Smith	21 €
<b>SOUFFLÉ AU DASSAÏ</b> parfumé à l'orange, glace Dassaï	21 €
<b>ASSORTIMENT</b> de glaces et sorbets	16 €

~ CÔTÉ CAVE ~

**LA SÉLECTION DE NOTRE SOMMELIER**

**SAKÉ DASSAÏ (VERRE DE 10 CL)**

**DASSAÏ 45** POUR COMMENCER

12 €

**DASSAÏ 39** UN ACCORD PARFAIT

17 €

**DASSAÏ 23** LA FINE FLEUR DE JUNMAÏ DAÏGINJO

22 €

**VINS BLANCS (VERRE DE 15 CL)**

**FAUGÈRES** «LES VIGNES DU PUIITS» DOMAINE J.M. ALQUIER 2015

16 €

**MÂCON-UCHIZY** «LES MARANCHES» DOM. DES HÉRITIERS DU CTE LAFON 2016

19 €

**VINS ROUGES (VERRE DE 15 CL)**

**VENTOUX** «SÉLECTION JOËL ROBUCHON» 2018

12 €

**MERCUREY** «VIEILLES VIGNES» CHÂTEAU DE SANTENAY 2016

20 €