

~ COMPOSEZ LE MENU SELON VOTRE APPÉTIT ~

**MENU 49 €**

**Amuse-bouche**

\* \* \*

**1 Entrée au Choix**

\* \* \*

**1 Plat au Choix**

\* \* \*

**Fromage**

**ou**

**Dessert**

**ou**

**Café ou Thé**

**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**



## LES ENTRÉES

- \*LES SUSHIS assortiment de nigiris, california rolls et makis
- ✓ LES POIREAUX fondants en vinaigrette à la moutarde aux herbes
- LA DAURADE ROYALE en carpaccio au citron et piment « Shichimi » (suppl.10€)
- LE PATÉ EN CROÛTE de veau au foie gras et pistaches

- LES ASPERGES VERTES accompagnées d'un œuf de poule « Bio »  
aux shiitakes (suppl.10€)
- LA CREVETTE dans un bouillon de kombu au yuzu
- LES NOIX DE SAINT-JACQUES en salade à l'avocat, pamplemousse et  
curcuma (suppl.10€)

## LES PLATS

- LES SPAGHETTIS à la truffe noire, copeaux de parmesan (suppl.15€)
- LE LIEU JAUNE rôti sur un coulis d'aubergine aux épices douces
- LE BLACK COD caramélisé au miso blanc dans une feuille de hoba (suppl.10€)
- ✓ LES LÉGUMES DE SAISON croquants, sur un quinoa à la coriandre fraîche
- LA CAILLE caramélisée avec une pomme purée et salade d'herbes
- LE PORC IBÉRIQUE « La Plume » à l'échalote et pimientos grillés
- LE FILET DE BŒUF « Simmenthal » au poivre noir de Zanzibar (suppl. 10€)

## LES FROMAGES ET LES DESSERTS

- LES FROMAGES de nos régions
- LE CHOCOLAT façon « Opéra » à la chantilly, glace Cognac
- LA POMME confite à la vanille, graines de sarrasin, sorbet «Granny Smith»
- L'ORANGE sur une gelée de Dassaï, mousse coco et sorbet mangue-mandarine

\* Les Sushis sont uniquement servis au déjeuner

\*\*Supplément truffe noire melanosporum 4€/gr

---

TOUS NOS PAINS SONT FAITS SUR PLACE PAR NOTRE BOULANGER

---

## LES DESSERTS SIGNATURE

<b>LE PARFUM DE DASSAÏ</b> sur un voile de sudachi et croustillant de riz soufflé	21 €
<b>LA VANILLE DE TAHITI</b> sur un feuilleté caramélisé aux noix de pécan, glace au praliné	19 €
<b>LE MONT-BLANC</b> crèmeux de marrons au coulis de cassis et glace vanille	19 €
<b>LA GRIOTTINE</b> façon «forêt-noire» aux épices douces sur un biscuit au chocolat	19 €
<b>LA POMME VERTE</b> sur une fine gelée au mirin et sorbet Granny-Smith	21 €
<b>LE SOUFLÉ AU DASSAÏ</b> parfumé à l'orange, glace Dassaï	21 €
<b>L'ASSORTIMENT</b> de glaces et sorbets	16 €



## **MENU « DÉCOUVERTE » 140 €**

*Pour commencer,*

**LE CHAWAN MUSHI**, gelée chaude de bonite au gingembre

.....

**LA DAURADE ROYALE**

en carpaccio au caviar impérial de Sologne

.....

**LES ASPERGES VERTES**

accompagnées d'un œuf miroir et copeaux de truffe noire

.....

**LA CREVETTE « BIO »**

dans un bouillon de kombu au yuzu

.....

**LE BLACK COD**

mariné et grillé au miso blanc dans une feuille de hoba

.....

**LA CAILLE**

caramélisée avec une pomme purée et salade d'herbes

ou

**LE PORC IBÉRIQUE**

« La Plume » à l'échalote et pimientos grillés

.....

**LE PARFUM DE DASSAÏ**

sur une fine gelée de sudachi au croustillant de riz soufflé

---

TOUS NOS PAINS SONT FAITS SUR PLACE PAR NOTRE BOULANGER

---

## ~ CÔTÉ CAVE ~

### LA SÉLECTION DE NOTRE SOMMELIER

#### SAKÉ DASSAÏ (VERRE DE 10 CL)

DASSAÏ 45 SPARKLING EN APÉRITIF

15 €

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 2016

16 €

MÂCON-UCHIZY «LES MARANCHES» DOM. DES HÉRITIERS DU CTE LAFON 2017

19 €

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

VENTOUX «SÉLECTION JOËL ROBUCHON» 2018

10 €

MERCUREY «VIEILLES VIGNES» CHÂTEAU DE SANTENAY 2016

18 €