



LES ENTRÉES

LES SUSHIS assortiment de nigiri, california roll et maki
LA DAURADE en carpaccio, au ponzu et caviar impérial de Sologne
(suppl.12€)

LE FOIE GRAS de canard au naturel, gelée de Dassaï 23
et pain de campagne toasté

LES NOIX DE SAINT-JACQUES sur un fin velouté de potimarron
au gingembre frais (suppl.12€)

LA VOLAILLE en raviolis grillés, girolles au jus perlé de tériyaki

LES PLATS

LES SPAGHETTIS au homard, sauce coralline épicée (suppl.12€)

LES LEGUMES DE SAISON poêlés à cru en méli-mélo,
aux jeunes pousses de riquette

LA CRIÉE DU JOUR sélection de nos pêcheurs français

LA PINTADE FERMIERE en jambonnette farcie au chou et foie gras de
canard

LE VEAU en blanquette à l'ancienne, riz koshi-hikari au pavot

LE FILET DE BOEUF en tournedos, au poivre noir de malabar (suppl.
12€)

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

LES FROMAGES de nos régions

LA POMME confite à la vanille, graines de sarrasin, sorbet « Granny
Smith »

LE PARIS-TOKYO crème légère de Dassaï et haricots rouges, glace
matcha

LE MONT-FUJI mousse chocolat blanc mangue-passion, sorbet exotique

TOUS NOS PAINS SONT FAITS SUR PLACE PAR NOTRE
BOULANGER
