

## Entrées

Foie Gras poêlé de la ferme du Poutun Ratte du Touquet / Asperge blanche / Curry jaune	27 euros
Carpaccio de Veau au chalumeau Avocat / Nuoc môm / Ail frit	22 euros
Escargots de Bourgogne Morille / Petit Pois / Ail des Ours	26 euros
Tartare de Dorade royale et Caviar Citron vert / Gingembre / Pomme Granny Smith	26 euros

## Plats

Omble chevalier Shitake / Asperge Blanche / Bouillon de Lait de Coco / Riz thaï	34 euros
Lieu Jaune de ligne Asperges vertes / Pad thaï / Sauce mousseline curry rouge	34 euros
Filet de Boeuf Fin Gras du Mezenc Kang nohmaï / Pak Choi / Echalotes / Jus au Tamarin / Riz sauté	37 euros
Selle d'Agneau de Sisteron Label Rouge Pois chiche / Courgette / Jus au Curry Massaman / Riz Gluant	35 euros

## Desserts

Citron / Pomelo / Basilic thaï	12 euros
Fraises Gariguettes / Galanga / Sésames	12 euros
Crèmeux chocolat Li Chu 64 % / Ganache montée Oryola / Cacahuètes	12 euros

## Menu Evasion et Création

4 Plats choisis par le Chef Ce Menu est servi pour l'ensemble de la table	65 euros
Avec accords des vins 3 verres	+ 20 euros
5 Plats choisis par le Chef Ce Menu est servi pour l'ensemble de la table	80 euros
Avec accords des vins 4 verres	+26 euros

**Prix indiqué en TTC service inclus et Origines des Viandes Bovines FR / UK**