

## **Entrées**

Carpaccio de filet de Bœuf Gel de nuoc mam / Champignons / Citronnelle	27 euros
Tom Yam épicé de Homard Asperges violettes / Lait de Coco	29 euros
Œuf de poule Marans mollet et caviar de la maison Kaviari Haricots vert / Kaprao/ Citron Sudachi	38 euros
Thon Albacore Citron vert / Sauce Soja / Avocat	28 euros

## **Plats**

Maigre Corse label rouge Mini poireaux / Ail des ours / Poivrons rouge rôtie	37 euros
Dos de Skrei Asperge Verte / Chutney de Papaye / Coulis de Tamarin	37 euros
Agneau du bourbonnais Morille farcie / Petits pois / Jus d'agneau corsé	38 euros
Pigeonneau des Vosges Choux vert / Betterave / Jus au curry Massaman	39 euros

## **Desserts**

Ananas Victoria / Noix de Coco / Basilic Thaï	12 euros
Citron / Citronnelle / Pandanus	12 euros
Chocolat Barry 35 % / Pralin noisette / Caramel au beurre ½ sel	12 euros

## **Menu Évasion**

4 Plats Sélectionnés par le Chef	65 euros
Servit pour l'ensemble de la table	
Accord 3 verres de vins	24 euros

## **Menu Création**

5 Plats Sélectionnés par le Chef	80 euros
Servit pour l'ensemble de la table	
Accords 4 verres de vins	30 euros

**Prix indiqué en TTC service inclus et Origine des Viandes Bovines FR**