



Entrées - 12

Fraîcheur de concombre et melon charentais, menthe ciselée & éclats de pistaches torréfiées

Chilled cucumber and Charentais melon, chopped mint & toasted pistachio shards

Ou

Ceviche de daurade royale au lait de tigre passion, douceur de coco, oignons acidulés & sésame

Royal sea bream ceviche with passion fruit tiger's milk, coconut cream, pickled onions & sesame

Ou

Tomates d'antan et sauce tonnato relevée au piment fermenté, câpres frites & huile verte

Heirloom tomatoes with fermented chilli-spiked tonnato sauce, fried capers & green oil

Plats - 23

Entrecôte de bœuf, sauce bordelaise à la moelle, pommes noisettes dorées & crémeux de carottes au cumin

Beef entrecôte, bone marrow bordelaise sauce, golden noisette potatoes & cumin carrot cream

Ou

Filet de saumon saisi sur peau, douceur d'ail confit, croustillant de riz noir & salsa mangue-agrumes

Skin-seared salmon fillet, soft confit garlic, crispy black rice & mango-citrus salsa

Ou

Kritharaki en risotto, jeunes pousses d'épinards, émulsion de feta & croquant de pignons

Orzo risotto-style, fresh baby spinach, feta emulsion & crunchy pine nuts

Entrée + Plat - 29