

Les Desserts sont à choisir au moment de la commande
Merci de préciser à la commande toute intolérance & allergie

Nos Entrées...

- **LE MAÏS** 13€
En crémeux et vierge, gel poivron, pickles d'oignon cerfeuil et moutarde à l'ancienne, poivrons grillés
- LE SAUMON** 15€
Snacké sur peau, sauce « leche de tigre » à la coco, biscuit et feuille de Sakura
- LE TATAKI** 14€
De Bœuf, façon « tigre qui pleure », Endives & Khao Khua

Nos Plats ...

- LE FILET DE BŒUF CHAROLAIS,** 29€
Grillé, curry Breton & Paprika, Carottes rôties, Navets glacés en poitrine de Porc, Sauce Grand Marnier & Foie gras
- LE BAR,** 26€
En filet brûlé, purée de Patate Douce, émulsion Mangue, gel Vanille & œufs de Truites
- **LES CAROTTES,** 20€
Fanes entières rôties, sauce Féta a la Carotte, gel de Kumquat, crumble de Carotte à l'échalotte & graines de Courges
- LE CABILLAUD,** 26€
Nacré en croûte de Pavot bleu, purée de Carotte Noire à l'huile de Sésame, beurre de Pamplemousse & légumes croquants

Nos desserts ...

- **LA PANA COTTA,** 12€
Au Thé Vert, gel Passion, Ananas rôtis, Menthe & Amandes
- **LE KIWI** 11€
En compotée, mascarpone Vanille, sorbet de Roquette & Meringue
- **ASSIETTE DE 3 FROMAGES,** 14€
Chutney de Pomme & Figue séchée

LE MENU ENFANT « PETIT CHARLES »

(PLAT & DESSERT)

18€

