

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

Nos Entrées...

- **L'AUBERGINE** 13€
Grillée, « leche de tigre » à la coco, biscuit à la feuille de sakura, sorbet tomate
- LE CÉVICHE** 15€
De saumon, pêche et menthe, crème de burrata, carpaccio de truffe
- LE FOIE GRAS** 15€
Poêlé, Tuile sésame wasabi, caramel de betterave, vierge de betterave au wasabi.
- LE TATAKI** 15€
*De bœuf, mariné au soja, sauce « Tigre qui pleure », suprême d'agrumes,
Poivrons grillés, khao khua*

Nos Plats ...

- LE FILET DE BŒUF CHAROLAIS,** 29€
*Grillé, curry Breton & Paprika, Carottes rôties, Navets glacés en poitrine de Porc,
Sauce miroir de Vin Rouge*
- **LE RISOTTO,** 20€
Crémeux, au champignons, copeaux de parmesans et huile de truffe
- LE CABILLAUD,** 26€
*Nacré en croûte de Pavot bleu, purée de Carotte Noire à l'huile de Sésame,
Beurre de Pamplemousse & légumes croquants*
- LE BAR,** 26€
*En filet brûlé, purée de panais au chocolat blanc, poêlée de champignons
au beurre, sauce émulsionnée à la mangue et aux oignons*

Nos desserts ...

- **LA PÊCHE,** 12€
Pochée à l'aneth, crémeux abricot, mascarpone vanille, huile d'aneth et popcorn.
- **LE CHOCOLAT** 11€
En Streussel et crémeux, Emulsion Bailey's, glace café et nougatine.
- **LE POIVRON** 12€
En caramel et en pickles, mousse pralinée cajou et glace vanille

- **ASSIETTE DE 3 FROMAGES,** 14 €
Chutney de Pomme & figue séchée.

LE MENU ENFANT « PETIT CHARLES »

(PLAT & DESSERT)

18€

