



Notre

CARTE
D'AUTOMNE
MIDI



FORMULE BUSINESS

du mardi au vendredi midi

PLAT DU JOUR

(PARMIS 2 CHOIX)

+

1 CAFÉ OU THÉ GOURMAND

18,90€

Plat

Hornado équatorien revisité

Porc cuit à basse température, mariné à la bière et aux épices exotiques

ou

Merlu embeurré de chou vert

Beurre blanc

Dessert

Café ou thé gourmand

Tartelette citron meringuée,
Financier praliné,
Pavlova aux fruits de la passion

FORMULE BUSINESS



METS À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER

Huîtres fines de claire n°3, mignonette de sureau 10
Fine de Claire oysters n°3, elderflower mignonette
Vendues par 3

Carpaccio de wagyu, yuzu kosho, condiments 17
Wagyu carpaccio, yuzu kosho, crunchy condiments

Croque monsieur tartare de boeuf au couteau 11
Beef tartare "croque-monsieur"

Saint-Jacques en ceviche, avocat & patate douce 12
Scallop ceviche, avocado & sweet potato



PLATS

Veau basse température, façon blanquette, 27
riz pilaf & champignons

*Veal at low temperature "blanquette style",
pilaf rice & mushrooms*

Carbonara de canard, linguines, 25
jaune d'œuf confit

Duck carbonara, linguine, confit egg yolk

Flétan blanc nacré, légumes anciens, 26
vadouvan, girolles clou

*Pearl white halibut, heirloom vegetables, vadouvan,
chanterelles*

Saint-Jacques grillées, déclinaison de panais, 28
fève tonka, fumé crémeux à la cannelle

*Grilled scallops, parsnip variations, tonka bean,
smoked cinnamon cream*

Végétarien

Paccheris aux truffes, poêlée de 32
champignons d'automne

Paccheris with truffles, pan-fried autumn mushrooms



NOTES SUCRÉES

Obsession Chocolat 12
chocolat 65 % au gruë de cacao et noix de pécan
Chocolate Obsession
65% chocolate with cocoa nibs and pecan nuts

Mesa Amor 11
pomme, vanille, amande
Mesa Amor
apple, vanilla, almond

Café ou thé gourmand

Gourmand du moment 11
Favorite treat of the moment



À partager

Paris-Brest 19
praliné, noisette, amande
Paris-Brest
praline, hazelnut, almond

