



utopic



Les créations

Inspirées des trames aromatiques d'Anne-Sophie Pic

Les inédits

L'orée

géranium rosat, épicéa, gin
15cl – 18€

Le halo

mandarine, safran
tagète passion, tequila
12cl – 25€

La faille

sobacha, café
oseille, gin
14cl – 20€

Le sacrilège

olives noires de Nyons
Chartreuse verte
vanille, gin
9cl – 20€

Le silence

hojicha, poivre cubèbe
miso blanc, whisky
15cl – 20€

Le trouble

poivre de cassis, mélilot
vin blanc
15cl – 18€

Le versant

Banon, cédrat
Chartreuse verte, rhum blanc
14cl – 25€

L'envers

gentiane, betterave
tequila
7cl – 18€

Les Must Drink

Le clair-obscur

pomme, kuromame
The Macallan 12 ans Double Cask
6cl – 28€

La chimère

rose de Damas, saké
Dom Pérignon Brut 2017, gin
14cl – 68€
*accompagné d'une bouchée
au caviar Kristal Kaviari*

L'encens

curry, cire d'abeille
Valdespino Fino Inocente
gin Anne-Sophie Pic
8cl – 28€

Les sans alcool

L'orée 0%

géranium rosat, épicéa
15cl – 15€

Le trouble 0%

poivre de cassis, mélilot
15cl – 15€

Le silence 0%

hojicha, poivre cubèbe, miso blanc
15cl – 15€

Le halo 0%

mandarine, safran, tagète passion
14cl – 15€

Le murmure 0%

thé au jasmin, sobacha
cordial d'agrumes
17cl – 15€

Les classiques

Variations aromatiques de quelques intemporels

L'idylle

inspiration kir royal
reine des prés, vanille, champagne
15cl – 25€

Le dédale

inspiration mauresque
amande, cardamome noire & verte
pastis
16cl – 18€

Faux-semblant

inspiration negroni
champignon de Paris, baie rose
vermouth rouge, Campari
7cl – 18€

L'embellie

inspiration marquissette
citron Meyer, combava, rhum blanc
18cl – 18€

L'âge d'or

inspiration americano
feuille de figuier
vermouth rouge, Campari
18cl – 18€

L'évanescence

inspiration bellini
poire, Earl Grey, vin pétillant
17cl – 18€



utopic



Du bout des doigts



Les panisses dorées

pois chiches de l'Ardèche
sauce tartare
4 pièces – 12€

Les escargots

de la vallée de l'Eyrieux
en cromesquis, estragon
cœur coulant à l'ail noir
6 pièces – 16€



Les pommes dauphines

cœur fondant au comté
6 pièces – 12€

Le croq' Utopic

jambon blanc truffé
Mornay au comté, vanille fumée
19€

Not a lobster roll

tourteau, crémeux coraillé
2 pièces – 32€

Le caviar Kristal Kaviari

aux accords ASP
50g – 195€

La fourchette en main



La tarte feuilletée

aux dernières tomates de l'été
moutarde aux herbes
22€

La dorade marinée

vinaigrette aux agrumes
22€

Les spaghettini à la poutargue

croustillant de pain au comté
24€

La gaufre salée

tarama d'œufs de brochet
Chartreuse verte, avocat grillé
24€

Le thon germon de nos côtes

en tartare, kombu
crème glacée à la livèche
26€

Le keufté de bœuf

mayonnaise à la vanille fumée
et ail noir
4 pièces – 28€

La lisette ou le merlan frit Colbert

kimchi de fenouil
Hollandaise au cédrat
26€

Les gourmands disent "encore" !

Le tiramisu au café

liqueur d'amande
19€

La mousse au chocolat ASP 63%

légèrement fumée
17€

La poire Belle-Hélène

notes réglissées
17€

L'incontournable cheesecake

au matcha
4 pièces – 23€

La madeleine de Normandie XL

caramel au Calvados
crème glacée à la vanille
14€