

À PARTAGER

Sashimi de sériole, sauce soja gingembre & ail	15
Poulet karaage, estragon	14
Tempura d'aubergines, yuzu & citron noir	12

ENTRÉES

Tomate crevette bisque glacée, capucines	22
Tataki de bœuf miso, artichauts en 3 façons, pickles oignons rouges	23
Tomates cerises & straciatella « ketchup » maison, kombu dashi, shiso pourpre	20

PLATS

Lieu jaune coco de Paimpol, blettes, moules de bouchot, dashi	31
Côtes d'agneau ratatouille au miso blanc, jus d'agneau au romarin	36
Lentilles haricots verts & sésame, ricotta, fenouil, vadouvan	24

FROMAGES DE CHEZ ÉTIENNE BOISSY (M.O.F.) (FROM COMPTOIR)

15

DESSERTS

Prunes & mûres verjus, crumble noisettes, shiso vert	14
Tartelette figues pamplemousse, vanille, miel, tagète	14

TO SHARE

Yellowtail sashimi, ginger & garlic soy sauce	15
Chicken karaage, tarragon	14
Eggplant tempura, yuzu & black lemon	12

STARTERS

Tomato & grey shrimps chilled bisque, nasturtium	22
Beef tataki miso, artichokes, pickled red onions	23
Cherry tomatoes & stracciatella home-made « ketchup », kombu dashi, purple shiso	20

MAINS

Pollock coco de Paimpol beans, chard, bouchot mussels, dashi	31
Lamb chops white miso ratatouille, rosemary lamb jus	36
Lentils green beans & sesame, ricotta, fennel, vadouvan	24

CHEESES FROM CHEZ ÉTIENNE BOISSY (M.O.F.) (FROM COMPTOIR)	15
--	----

DESSERTS

Plums & blackberries verjuice, hazelnut crumble, green shiso	14
Fig tartlet grapefruit, vanilla, honey, marigold	14