
LUNCH 29€

05/11 > 07/11 & 12/11 > 14/11

Ceviche de bar - citron vert
Condiment mangue - curcuma - citronnelle
Salade de radis bien croquants
Huile de pousses de cresson
Sea bass ceviche with lime
Mango - turmeric - lemongrass relish
Crunchy radish salad
Watercress sprout oil

Ou/Or

Tataki de biche laqué comme à Séoul
Fraîcheur de chicon, pomme rouge
Vinaigrette ponzu
Condiment truffe noire
Venison tataki lacquered like in Seoul
Fresh endive, red apple
Ponzu vinaigrette
Black truffle condiment

Loup de mer snacké
Curry jaune de carottes et chou vietnamien
Bouillon Tom Kha de poisson
Seared sea bass
Yellow carrot curry and Vietnamese cabbage
Fish Tom Kha broth

Ou/Or

Médailillon de marcassin ibérique
Mousseline de vitelotte et légumes hivernaux
Jus de marcassin légèrement moutardé
Iberian wild boar medallion
Vitelotte potato mousseline with winter vegetables
Wild boar jus with a hint of mustard