
LUNCH «JUILLET» - 29€

15/07 > 17/07

Gamberoni juste snackées

Panzanella glacée, pastèque confite, huile de menthe du jardin.

Lightly seared prawns

Iced panzanella, candied watermelon, garden mint oil.

Ou/Or

Bánh xèo croustillant

**Porc ibérique laqué, jeunes pousses de soja,
bouquet de menthe fraîche et légumes croquants.**

Crispy Bánh xèo

Glazed Iberian pork, young soybean sprouts,
a bouquet of fresh mint and crunchy vegetables.

Cabillaud nacré

**Sur une mousseline de patate douce, fenouil en deux textures,
jus de fenouil au yuzu, huile de shiso.**

Pearly cod

On a sweet potato mousseline, fennel in two textures,
fennel juice with yuzu, shiso oil.

Ou/Or

Picanha de bœuf maturée au Jospé

**Espuma de pomme de terre, vierge de tomates anciennes au ponzu
et shiso, jus corsé.**

Jospé-aged beef picanha

Potato espuma, virgin of heirloom tomatoes with ponzu and shiso, rich jus.