LUNCH - 29€

18/11 > 20/11 & 25/11 > 27/11

Servi uniquement le midi, du mercredi au vendredi (hors jours fériés)

Poisson maigre au ponzu d'agrumes de chez Brumenil
Condiment de coing
Radis croquants
Huile de shiso et tuile croustillante de Nori
Lean fish with citrus ponzu from Brumenil
Quince condiment
Crunchy radishes
Shiso oil and a crispy Nori tuile

Ou*/Or*

Conchigliette et noisettes de foie de veau poêlées
Espuma de céleri-rave au beurre noisette
Gremolata à la citronnelle
Sarrasin torréfié et jus de veau corsé au tamarin
Conchigliette and pan-seared medallions of veal liver
Celeriac espuma with brown butter
Lemongrass gremolata
Toasted buckwheat and rich veal jus infused with tamarind

Poisson du jour snacké à la plancha japonaise
Riz noir Vénéré sauté au wok
Gingembre frais et petits légumes croquants
Bouillon de carotte jaune coco-citronnelle
Catch of the day seared on a Japanese plancha
Wok-fried black Venere rice
Fresh ginger and crisp, bite-sized vegetables
Yellow carrot, coconut, and lemongrass broth

Ou*/Or*

Volaille jaune marinée et grillée
Riz nacré aux parfums d'Asie
Champignons et jeunes choux de Bruxelles
Jus mousseux au galanga façon Tom Kha
Marinated and grilled yellow-fleshed poultry
Pearlescent rice infused with Asian aromatics
Mushrooms and baby Brussels sprouts
Frothy galangal-infused jus, Tom Kha style