

PLATS

Coeurs de pintade <i>Char Siu</i>		6
<i>Empanadas</i> végétariens, sauce romesco		9
Bok Choy, champignons e nokis, crevette		11
<i>Croquetas</i> , miel d'anicet		14
Palourdes sauce bolognaise		14
Crabe à carapace molle, fèves germées		15
Chou farçi, tofu, champignons, peau de canard		17
Ravioli à la coréenne		23
<i>Spätzle</i> , tomates confites, noix de grenoble		24
Flanc de porc, kaki		28
Focaccia maison		3
DESSERTS		
Financier au miel, panna cotta au charbon, rhubarbe et nectarine		10
Gâteau à la noisette, café, foie gras		12
Option à partager (dégustation au choix des chefs)	35pp 55pp	75
Supplément pour accords mets & boissons	35pp 55pp	75