



NOS PLATS

POULPE GRILLÉ - 31€

Poulpe confit et grillé, accompagné de sauce Mafé (cacahuète), bananes plantain, carottes et chips de manioc.

PALERON DE BOEUF CONFIT - 26€

Paleron de boeuf confit toute une nuit dans son jus, grenailles rôties au four au thym, carottes, jus de boeuf tranché aux olives et pignons de pins torréfiés.

CABILLAUD NACRÉ - 27€

Cabillaud nacré, fenouil braisé, kumquats en pickles, purée de panais et d'amandes, amandes effilées et sabayon à la clémentine.

MAGRET DE CANARD - 28€

Magret de canard cuit à basse température puis grillé, purée de carottes au gingembre, navets, réduction à l'orange et chips de topinambour.



SAUTÉ VÉGÉTAL AU CURRY JAUNE - 26€

Aiguillettes de soja rôties, carottes et grenailles rôties, riz basmati, sauce Mafé (cacahuètes).