



Pour Commencer

Fritto misto de légumes et gambas, mayonnaise au curry vert	13 €
Taboulé de quinoa aux herbes fraîches et vinaigrette passion 	13 €
Carpaccio de loup façon ceviche et chantilly au combava	14 €
Pressé de foie gras mi-cuit, gelée passion, crumble de cacao et chutney de mangue aux 4 épices	16 €
Sashimi de thon, pickles oignons rouges et sauce miel gingembre	17 €

Les Plats

Fish and chips de loup aux saveurs d'Asie	18 €
Dos de cabillaud rôti en croûte de combava façon aioli et petits légumes	21 €
Filet de turbot rôti, polenta croustillante, vierge de tomates et grenade	22 €
Homard et udon au curry vert, lait de coco façon thaï	25 €
Risotto prima verde, petits légumes verts, lié à la burrata 	19 €
Yakitori de poulet, wok de légumes, citronnelle et miel de wasabi	19 €
Tajine d'agneau au cumin et coriandre, petits légumes glacés	22 €
Filet de bœuf teriyaki aux 2 sésames et oignons frits, tempura d'haricots verts	24 €
Garniture en supplément (Wok de légumes – Polenta croustillante - Pommes de terre grenailles – Tempura d'haricots verts – Salade verte)	3 €

A Partager

Planche terre (Terrine de campagne maison, tataki de bœuf, yakitori de poulet et magret de canard séché aux herbes)	18 €
Planche mer (Rillettes de thon au combava maison, tataki de thon, tempura de gambas et saumon gravelax à l'aneth et betterave)	20 €
Planche de douceurs (Assortiment de douceurs, fruits de saison, bonbons et sorbets)	16 €

Les Desserts

Crème brûlée au thé vert, sorbet litchi et agrumes	8 €
Tarte au citron et yuzu revisitée	9 €
Intense chocolat saveurs d'automne (Mariage subtil entre le chocolat et le cèpe)	10 €
Finger exotique, gelée de mangue, crémeux passion, croustillant coco	10 €
Douceurs et café	9 €

Menu enfant (Jusqu'à 12 ans) - 14 €

Tempura de loup façon fish & chips **ou** Yakitori de poulet avec wok de légumes

~

Assortiment de douceurs **ou** Crème brûlée au thé vert

~

Une boisson au choix (Sirop, limonade, jus de fruits, coca ou ice tea)