

LA CARTE

La passion du produit, l'exigence du geste. Bienvenue à la table du Chef Felipe da Silva.

Passionate about produce, exacting in technique. Welcome to the world of Chef Felipe da Silva.

ENTRÉES STARTERS

Asperge blanche, suprêmes d'agrumes, nuage de miso - 16 €

White asparagus with citrus supremes, a cloud of miso

Tataki de bœuf, sauce chimichurri - 14€

Beef tataki, chimichurri sauce

Tarte fine, déclinaison de carottes, crème au cumin, poivre de sichuan - 11€ 

Rustic thin tart, carrot medley, cumin cream, Sichuan pepper

PLATS MAIN COURSES

Chou rouge braisé, mousseline de céleri au tahini, émulsion thym et citron jaune rôti - 20€  

* version vegan possible 

Braised red cabbage, celery mousseline with tahini, thyme and roasted lemon emulsion

Poisson sauvage, broccoletti, mousseline de brocolis, cacahuètes - 30€ 

Wild-caught fish, broccoletti, broccoli mousseline, peanuts

Suprême de volaille jaune, asperges vertes, crème mascarpone, jus de volaille épicé - 29€

Yellow chicken breast, green asparagus, mascarpone cream, spiced chicken jus

DESSERTS DESSERTS

Moelleux pistache, sorbet fraise (10min d'attente)- 12€ 

Pistachio cake, strawberry sorbet

Riz au lait parfumé au wasabi, gel de citron, crumble coco- 10€ 

Wasabi-scented rice pudding, lemon gel, coconut crumble

Pavlova, ananas et estragon, glace au sésame noir - 10€  

Pavlova, pineapple and tarragon, black sesame ice cream

Tous nos fruits et légumes sont issus d'une agriculture raisonnée. Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France.
Tous nos poissons proviennent d'une pêche responsable et raisonnée. L'équipe restauration met un point d'honneur à revaloriser l'ensemble des déchets alimentaires.
Merci d'informer l'équipe de vos allergies alimentaires. Prix en euros, taxes et services inclus.

All our fruits and vegetables are grown using sustainable farming practices. All our meats are sourced from animals born, raised, slaughtered, and cut in France.
All our fish are caught using responsible and sustainable fishing practices. Our catering team makes it a point of honor to repurpose all food waste.
Please inform the team of any food allergies you may have. Prices are in euros, including taxes and service charges.

 sans gluten - gluten free  végétarien - vegetarian



CARTE SIGNÉE PAR NOTRE CHEF FELIPE DA SILVA