

Le Cerf-Volant

P = Plat seulement
T = Table d'hôte (5 services)

Bouchée

Selon l'inspiration du chef 4

Entrées

Ris de veau poêlé au beurre 18

Mousseline de pois vert au wasabi, gingembre

Pierogies aux champignons 17

Crème sûre, betterave, oignon confit, padano

Tagliatelles de calmars 17

Mayo au piment reaper, jalapeño, lime, arachide

Asperges grillées 17

Mozzarella di bufala, romesco, anchois, émulsion au citron

Thon jaune poêlé 19

Avocat, noix de coco, mangue, coriande, katsuobushi

Trou normand

Selon l'inspiration du moment 7

Plats

P **T**

Contre-filet de boeuf 42 | 76

Chimichurri, courge butternut, yucca, aioli

Gnocchis 38 | 72

Crevettes, crème de maïs, chorizo ibérique, poblano grillé

Poitrine de canard 37 | 71

Shichimi, panais, pamplemousse, tamarillo, soja

Morue en croûte de cèpes 41 | 75

Moules au beurre à l'estragon, pomme de terre, shiitake

Tartare de boeuf 35 | 69

Câpres, crème de ciboulette, cheddar fort, frites et salade

Extra

Frites 4

Desserts

Gâteau à la betterave, huile olive 11

Chocolat blanc et piments, framboises et fraises

Le fameux beigne 11

Butterscotch, bacon croustillant

Feuille de meringue 11

Sorbet à la pêche, mangue, kiwi, curaçao

Boissons sans alcool

Negroni 7

Spritz 7

Gin au concombre 7

Thé glacé maison 4

Latte ou cappuccino 4

Espresso ou thé 3

Eau pétillante 4

