

# Entrées



*Ceviché de crevettes à la mexicaine.* 18€

*Carpaccio de Saint-Jacques,  
mariné aux citrons Tangelo et Sudachi, gel de  
passion et pommes marinées .* 17€

*Cassolette de tentacules de calamar,  
crevettes sautées au sésame,  
crème à la fève de Tonka et au piment d'espelette.* 18,50€

*Magret de canard mariné et rôti,  
betterave au miel, gelée de pomme granny smith,  
réduction de betterave au porto.* 17,50€

*Terrine de volaille maison,  
chou vert, oignons confits aux raisins de corinthe .* 10€

*Poitrine de cochon confite,  
purée de mogettes, crème de lard et bouillon  
d'oignons.* 12,50€

*File-cuit de thon en sashimi,  
Poireaux, sauce aigre douce, yuzu, huile de  
poireaux.* 18€

*Escargots de Bourgogne, beurre aillé.*  
Les 6 11€  
Les 12 19€

*Les huitres n°3*  
Les 6 12€  
Les 9 17€  
Les 12 22€

*Homards, langoustes et plateaux  
de fruits de mer uniquement sur  
réservation 48heures à l'avance.*

