

# Lunch du 25 septembre au 6 octobre 2017

---

## Les entrées

Nobashi marinée au Saké et cuit à la flamme, nouilles Soba, légumes croquants, coriandre, gel soja et sésame noir

Ou

Cubes de thon rouge, chair de tourteau, pamplemousse, purée de pois chiches, betterave Chioggia, espuma Gin Fizz, jaune d'œuf Zero, nori

Ou

Risotto aux cèpes, mascarpone, pluma Ibérico grillé, croustillant de parmesan, bressaola et bouillon léger à la tartufatta

## Les plats

Filet de volaille patte jaune, feuilleté champignon crème, foie gras poêlé, roquette, truffe d'été et jus de rôti

Ou

Carré de veau, champignons, gnocchis, pousses d'épinards et bouillon peanuts

Ou

Nage de lotte, moules, crevettes grises et coquillages, poireaux, fèves de soja, aioli et jus de crustacé au safran

## Le dessert

Crêpe farcie à la frangipane chocolat, fruits secs, glace noisette et caramel beurre salé

L'entrée et le plat, le prix est de 23.50 €

L'entrée, le plat et le dessert, 29.5 €

L'assiette de fromages par « Maître Corbeau » (10 €)