



Menu Découverte à 70€

CARLO EN PLUS SEXY !

Calamar à l'encre snacké à vif, Tuile de tapioca à la chlorophylle,
Crème d'ail au Nori, Œuf de truite

Squid in ink snacked, Tapioca tuile with chlorophyll, Nori garlic cream, Trout egg

CANARD À LA BEAUJOLAISE

Médaille de terrine de Foie gras marbré, Gelée de Vin Rouge aux épices façon vin chaud,
Similitude d'une Williams en sucré !

*Medallion of marbled Foie gras terrine, Spiced red wine jelly, mulled wine style,
Like a Williams in sweetness*

PÉKIN EXPRESS !

Arrivée de pêche rôtie & finie au charbon, légèrement laquée au tamarin et piment
végétarien, Raviole de patate douce façon gyoza, Pak choï braisé,
Bouillon relevé de tête de poisson grillé

*Roasted fish lightly lacquered with tamarind and vegetarian chili pepper, Sweet potato
ravioli, gyoza style, Braised Pak Choï, Spicy broth of grilled fish head*

« LA SÉPARANT' ! »

Cocktail fraîcheur aux plantes locales !

Fresh cocktail with local plants

« L'APRÈS COMMUNION » 2.0

Panna cotta cacahuète grillée, Glace chocolat communion, Émulsion de pain au beurre,
Croquant cannelle & Citron vert

*Roasted peanut Panna Cotta, chocolate ice cream, Butter bread emulsion,
Cinnamon & Lime Crunch*



Menu Inspiration à 90€

CARLO EN PLUS SEXY !

Calamar à l'encre snacké à vif, Tuile de tapioca à la chlorophylle,
Crème d'ail au Nori, Œuf de truite

Squid in ink snacked, Tapioca tuile with chlorophyll, Nori garlic cream, Trout egg

CANARD À LA BEAUJOLAISE

Médaille de terrine de Foie gras marbré, Gelée de Vin Rouge aux épices façon vin chaud,
Similitude d'une Williams en sucré !

*Medallion of marbled Foie gras terrine, Spiced red wine jelly, mulled wine style,
Like a Williams in sweetness*

CHABINN' LA LANMÔD ANKÔ !

Crevette XXL croustillante farcie à la noix de Saint-Jacques, Purée de carotte CoCoLomBo, Gel de
Gingembre doux, Mousse légère de carapace à la citronnelle, Chapelure de cacahuète au Coco
*Crispy XXL shrimp stuffed with scallops, CoCoLomBo carrot purée, Mild Ginger Gel, Light shell
mousse with lemongrass, Coconut peanut breadcrumbs*

« BLACK ANG-OSTE »

Pavé de Bœuf délicatement sublimé au beurre, Tartare cuit de langouste aux herbes fraîches fini au
consommé de carapace, Écrasé d'igname blanc & Brunoise d'alloco, Jus réduit

*Beef steak delicately sublimated with butter, Cooked lobster tartar with fresh herbs and shell
consommé, Crushed white yam & Alloco Brunoise, Reduced juice*

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

Maisons Bordier & Marjolait

Matured cheeses from Maison Bordier and Maison Marjolait

« LA SÉPARANT' ! »

Cocktail fraîcheur aux plantes locales !

Fresh cocktail with local plants

« L'APRÈS COMMUNION » 2.0

Panna cotta cacahuète grillée, Glace chocolat communion, Émulsion de pain au beurre,
Croquant cannelle & Citron vert

*Roasted peanut Panna Cotta, chocolate ice cream, Butter bread emulsion,
Cinnamon & Lime Crunch*



Menu Plaisir à 115€

CARLO EN PLUS SEXY !

Calamar à l'encre snacké à vif, Tuile de tapioca à la chlorophylle,
Crème d'ail au Nori, Œuf de truite

Squid in ink snacked, Tapioca tuile with chlorophyll, Nori garlic cream, Trout egg

CANARD À LA BEAUJOLAISE

Médallion de terrine de Foie gras marbré, Gelée de Vin Rouge aux épices façon vin chaud, Similitude d'une
Williams en sucré !

*Medallion of marbled Foie gras terrine, Spiced red wine jelly, mulled wine style,
Like a Williams in sweetness*

CHABINN' LA LANMÔD ANKÔ !

Crevette XXL croustillante farcie à la noix de Saint-Jacques Purée de carotte CoCoLomBo, Gel de
Gingembre doux, Mousse légère de carapace à la citronnelle, Chapelure de cacahuète au Coco

*Crispy XXL shrimp stuffed with scallops, CoCoLomBo carrot purée, Mild Ginger Gel, Light shell mousse
with lemongrass, Coconut peanut breadcrumbs*

PÉKIN EXPRESS !

Arrivée de pêche rôtie & finie au charbon, légèrement laquée au tamarin et piment végétarien, Raviole de
patate douce façon gyoza, Pak choï braisé, Bouillon relevé de tête de poisson grillé

*Roasted fish lightly lacquered with tamarind and vegetarian chili pepper, Sweet potato ravioli, gyoza style,
Braised Pak Choi, Spicy broth of grilled fish head*

« BLACK ANG-OUSTE »

Pavé de Bœuf délicatement sublimé au beurre, Tartare cuit de langouste aux herbes fraîches fini au
consommé de carapace, Écrasé d'igname blanc & Brunoise d'alloco, Jus réduit

*Beef steak delicately sublimated with butter, Cooked lobster tartar with fresh herbs and shell consommé,
Crushed white yam & Alloco Brunoise, Reduced juice*

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

Maisons Bordier & Marjolait

Matured cheeses from Maison Bordier and Maison Marjolait

« LA SÉPARANT' ! »

Cocktail fraîcheur aux plantes locales !

Fresh cocktail with local plants

« L'APRÈS COMMUNION » 2.0

Panna cotta cacahuète grillée, Glace chocolat communion, Émulsion de pain au beurre,
Croquant cannelle & Citron vert

*Roasted peanut Panna Cotta, chocolate ice cream, Butter bread emulsion,
Cinnamon & Lime Crunch*