

## les Sushis

- 16 € en solo 10 pièces - Sashimi / Maki / Nigiri / Gunkan-maki ...
- 30 € à partager 20 pièces - Sashimi / Maki / Nigiri / Gunkan-maki ...
- 23 € en solo plateau "Premium" de 8 pièces - Créations du moment de Clara !
- 12 € en solo plateau "Végétarien" de 8 pièces - Maki

## les Indispensables

- 17 € en solo tartare de Saint-Jacques & thon, riz, pain frit & salade de pak-choï
- 15 € en solo asperges vertes, Pesto aux anchois & persil, Parmesan & Conchigliettes grillées
- 14 € en solo "gambas Tempura", bouillon dashi, soba, gingembre & Shiso

## les Incontournables

- 16 € en solo daurade, chou fleur râpé & semoule, amandes caramélisées & vinaigrette dite "Chermoula"
- 15 € en solo lotte pochée, citron vert, livèche & coriandre, bouillon à la noix de coco & huile de Combava

## les Intuitifs

- 18 € en solo salmi de porc, cocos noirs, jus au vin rouge pimenté & guacamole
- 54 € en duo "Arroz Negro", langoustines à l'ail, seiche, oignons nouveaux & citron jaune, sésame wasabi
- 17 € en solo saumon à l'Oseille & quinoa - un clin d'œil à la famille Troisgros !
- 38 € en duo curry de poulet au lait de coco, crevettes, piment & pomme de terre en spaghettis

## les Interprétés (en quantité limitée !)

- 42 € en duo notre "Bouillabaisse" maison
- 36 € à partager Grand "Burger Original", pain maison, lard grillé, des tomates Sel / Sucre & céréales
- 32 € à partager pastilla de canard aux herbes, céleri branche, oignons rouges & fleur d'Oranger de Marrakech
- 50 € à partager notre "Tielle Sétoise" - Seiche & Gambas, salade du moment  
(notre "Tielle" demande 20 mn de cuisson, il est préférable de la commander en avance)

## les Créations sucrées

- 7 € en solo la framboise Orangée : gâteau à la châtaigne, fleur d'oranger & meringue
- 6 € en solo une tarte ganache au chocolat noir, Toffee & éclats de caramel
- 15 € à partager plateau Gourmand pour 2 personnes, 3 pâtisseries au choix (suivant les disponibilités)
- 10 € en solo pascade Mangue / Yuzu, pâte de pruneaux, crème glacée au beurre noisette
- 6 € en solo crumble de pommes Cox & myrtilles - Chantilly à l'eau

## l'Apéro, les Petits + et Autres ...

- 6 € en duo Pascade Originelle 2006 à l'huile de Truffles
- 10 € à partager carpaccio de bavette, citron jaune, huile d'olive, soja & chips artisanales
- 6 € à partager pruneaux rôtis au lard fumé & sésame wasabi
- 5 € à partager guacamole au citron vert & chips de l'Aveyron
- 7 € à partager assiette de saucisses, à l'ail, sèche, chorizo ... de Monsieur Rybinski
- 16 € en duo planche de fromages d'ici et là ... à partager
- 1.80 € à partager beurre 1/2 sel de Yves Bordier
- 2.50 € à partager bol de 4 Truffles / Châtaigne & Coco