

menu



ENTRÉES

Jardin de légumes, sauce carotte-orange, betterave, brebis frais _ **14€**

Un jardin qui vous laisse bouche bée

Tartare de Saint-Jacques au Shio-Kombu, sabayon au Noilly Prat, poireaux rôtis, sarrasin _ **18€**

Encore une que nos amis anglais n'auront pas

Champignons japonais sautés, espuma aux Cèpes, oeuf parfait, crumble au café _ **15€**

Retour d'une longue chasse aux champis

Tartare de filet de bœuf au couteau, cornet maison, condiment piment-citron vert _ **16€**

Notre entrée signature, allez-y !

Pâté en croute du Chef, confiture d'oignon au vin rouge et Porto _ **18€**

Garni selon les inspirations du Chef

Beurre Kawaii du Chef _ **3€**

Enveloppez votre moment avec encore plus de gourmandise

..... **En fonction de votre humeur, on se partage des assiettes ou non.**

prix service compris (15%)

EUNOË

menu



PLATS

Filet de boeuf au Binchotan Rossini _ **40€**

Foie gras poêlé, purée de panais, sauce au Porto et à la truffe noire, légumes de saison

Le Potager de Ryuji _ **28€**

Légumes de saison grillés au barbecue, condiments et sauces du moment

Daurade Royale grillée au charbon _ **34€/pers**

Fregola au Koji, Ama-Ebi, oeufs de truite, poutargue, sauce au vin blanc et yuzu

Plat à partager pour 2 personnes

Suggestion du Chef : Cerf à la royale _ **37€**

Cerf cuit basse température, lard, foie gras, shitake, marinade cognac et vin rouge

Gnocchis à la crème

..... **En raison de pré-cuissons au barbecue, chaque client doit commander un plat**

prix service compris (15%)

EUNOÉ

menu



FROMAGE

Fromage du moment, chutney du Chef, herbes – **14€**

..... **En fonction de votre humeur, on se partage des assiettes ou non.**

prix service compris (15%)

EUNOË

menu



DESSERTS

Lorsque le régressif se réinvente.

Chocolat-Fruits rouges _ **13€**

Mousse au chocolat "Mayan Red", sauce aux fruits rouges, prunes Lovita, tuiles cacao

Chataigne-Kaki _ **14€**

Mousse à la chataigne, marron au whisky, panna cotta à la chataigne, kaki, crumble 4 épices

..... **En fonction de votre humeur, on se partage des assiettes ou non.**

prix service compris (15%)

EUNOÉ