

BENTO DEJ'

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER

Menu réalisé selon le choix du Chef

33 €

2 ENTRÉES + PLAT & GARNITURE + DESSERT



Avant la cuisine, il y a la nature. Cette carte lui rend hommage. Elle est à la recherche du produit le plus frais, de celui cultivé ou élevé avec passion. Elle tente de retrouver les goûts vrais, les parfums premiers. Se nourrir simplement et sainement, se faire plaisir de façon ludique et savoureuse.

Alain Ducasse



SPOON EXPERIENCE

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Découvrez un menu original et personnalisé composé par le chef à partir des plats de la carte...

75 €

SPOON wine +...

115 €



POUR DÉCOUVRIR

Un puzzle de saveurs, de couleurs et de textures de 8 condiments préparés au mortier puis mixés

ENTRÉES

SOUPE PASSÉE de BLÉ KAMUT liée de SARRAZIN, faisselle poivre/sel

10 €

Consommé "YOUM-KOUMG", calmars, coquillages et crevettes

17 €

TOFU et **YUBA** d'artisan, sauté minute de FANES et d'ARTICHAUTS

14 €

Cocotte de **QUINOA** croquant, LÉGUMES et CHAMPIGNONS

14 €

Côtes de **ROMAINE**, HOMARD cuit au bouillon, sauce César/crustacés

19 €

POISSON DE PETITE PÊCHE en CEVICHE, citron/croustons/petites câpres

19 €

Tartare de **MAQUEREAU** taillé au couteau, ventrèche en marinade d'AGRUMES

17 €

ŒUF bio cuit mollet, BOULGOUR, CHAMPIGNONS DE PARIS

14 €

PLATS

LÉGUMES BLANCS D'HIVER cuits tout doucement, sauce poivrade, PANAIS à croquer et POMME D'API râpée

19 €

RETOUR DE PÊCHE DE PETIT BATEAU, compotée de LÉGUMES RACINES et PETITS ROSÉS DE CRAYÈRE

29 €

THON BLANC à la plancha, sauce satay, LÉGUMES sautés au wok

33 €

COLINOT DU JOUR cuit au four, POMME DE TERRE, CÂPRE, CITRON et CRESSON

32 €

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE, coco/curry, RISO "della Zelata" croquant et moelleux cuit en Chamba

36 €

VOLAILE JAUNE FERMIÈRE dorée, LÉGUMES et CÉRÉALES cuits dans un bouillon

25 €

Noisettes d'**AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES** rôties, PIQUILLOS farcis de millet, fruits frais et secs

32 €

Epaule fondante de **LAPEREAU DU POITOU**, POTIRON MUSCAT à la cuillère

27 €

TRAVERS DE VEAU DE LAIT à la broche, condiment diable, POMMES DE TERRE à la fleur de thym

29 €

PÂTES AU PASTA POT

NOS PÂTES ARTISANALES DE TOSCANE ACCOMPAGNÉES DE PARMIGIANO REGGIANO

ROUGE
TOMATES cuites/cruées/séchées

15 €

VERTE
HERBES et **SALADES** pilées

15 €

DESSERTS

NOTRE GÂTEAU PRÉFÉRÉ au FROMAGE BLANC, marmelade d'orange

11 €

PIZZA aux CHOCOLATS

9 €

CRÈME RENVERSÉE à la vanille, éclats de nougatine

11 €

COUPE D'AGRUMES, granité Pimm's, sorbet CITRON VERT/VANILLE

9 €

MOUSSE AU CHOCOLAT, éternelle délicate

9 €

POMME cuite au four, gelée de GROSEILLE et crème fraîche

10 €