



cuisine de saison inspirée

TABLE BISTRONOMIQUE

Baptiste Gournay, *Chef de Cuisine*
Oscar Lancmann, *Chef Pâtissier*

À PARTAGER

Houmous de maïs

*huile pimentée, caramel de tomate,
pain libanais croustillant*

- 14€ -

Tarama au corail d'oursin

« Maison Kaviari »

blinis

- 16€ -

Sélection de Charcuteries Bellota

« Maison Casalba »

Chorizo, Saucisson, Morcilla

- 19€ -

Sélection de Fromages de Ludovic Bisot, MOF fromager

*salade de pousses de moutarde et
roquette, pâtes de fruits artisanales*

- 19€ -

Origine des viandes : France, Espagne et Australie
Tarifs toutes taxes comprises, service inclus

Mojo

LES ENTRÉES

**Aubergine à la braise,
burrata, olives taggiasche**

tuile croustillante à l'olive

- 18€ -

**Sashimi de thon rouge,
vinaigrette aux mûres acidulées**
concombre en fraîcheur, mûres, riz soufflé

- 23€ -

**Tartare de bœuf au couteau,
souvenir du Vietnam**

*Banh xeo croustillante, huile de piment oiseau,
basilic thaï*

- 24€ -

**Fricassée de girolles, origan frais,
jaune d'œuf confit**

siphon d'une hollandaise à l'origan

- 22€ -

Mojo

LES PLATS

**Pêche du jour de « petit bateau »,
suc de cuisson tomate**

mini-courgettes farcies végétales

- 36€ -

À PARTAGER POUR DEUX

Homard Bleu Breton grillé pour 2

*beurre coraillé citron, noisettes et sésame
noir, mayo curry vert, cebette et brocoletti à la
flamme*

- 80€ / PERSONNE -

**Paleron de bœuf laitier aux herbes,
bouillon corsé**

poireaux crayons grillés, condiment du vert

- 34€ -

**Poulpe à la braise,
Coco de Paimpol en textures**

*vinaigrette tomate green zebra et jalapeno vert,
tomates cerises en fraîcheur*

- 39€ -

Légumes « Maraîchers » en textures

*lentilles Béluca de Seine et Marne cuisinées,
condiments acidulés*

- 29€ -

Mojo

NOTRE SÉLECTION DE VIANDE D'EXCEPTION

CUISSON À LA BRAISE
BARBECUE BIG GREEN EGG

À PARTAGER POUR DEUX

Côte de bœuf maturée race « Holstein »
minimum 1,2kg

- 150€ -

Bœuf Wagyu
tarif selon pièce

Onglet de bœuf "Normand"
minimum 180g

- 36€ -

Puntilla de cochon Bellota
minimum 180g

- 36€ -

Magret de canard du Sud-Ouest IGP
minimum 180g

- 36€ -

NOS FROMAGES

La sélection des INCROYABLES fromages
de *Ludovic Bisot*
Meilleur Ouvrier Français (MOF)

*Salade de pousses de moutarde et roquette,
pâtes de fruits artisanales*

- 19€ -

UNE SAUCE AU CHOIX :

(LA SAUCE SUPPLÉMENTAIRE + 6€) :

JUS CORSÉ AU VINAIGRE DE VIN PEDRO XIMÉNEZ

SAUCE AU POIVRE

BÉARNAISE EN SIPHON

UNE GARNITURE AU CHOIX

(LA GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE + 10€) :

LÉGUMES MARAÎCHERS EN DIFFÉRENTES CUISSONS
ET TEXTURES, CONDIMENT ACIDULÉ

POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES
À LA GRAISSE DE CANARD, AIL NOIR,
POUDRE DE LARD FUMÉ

CEBETTE ET BROCCOLETTI À LA FLAMME,
MAYO CURRY VERT, SÉSAME NOIR

Mojo

Mojo

LES DESSERTS

À PARTAGER POUR DEUX

**Brioche perdue caramélisée
servie tiède**

émulsion au miel d'Acacia

QUANTITÉ LIMITÉE

26€

Figues de Solliès rôties

sorbet cassis, namelaka vanille

- 15€ -

Pêches blanches en textures

*émulsion au muguet des bois,
sorbet pêche et hibiscus*

- 15€ -

Finger chocolat et cacahuètes

*caramel à la fleur de sel, mousse au chocolat,
cacahuètes*

- 15€ -

POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT

| | |
|----------------------------|----|
| CAFÉ EXPRESSO 100% ARABICA | 4€ |
| DOUBLE EXPRESSO | 6€ |
| CAPUCCINO / LATTE | 6€ |
| THÉ / INFUSION DAMMANN | 6€ |
