

LOUNGE BAR - FOOD SHARING

APERERO

Huîtres Gillardeau, caviar Dauricus (15gr) (G, L) crème aigrette, aneth, gaufres de Bruxelles aux algues
Rock shrimps “tempura” (G) creamy spicy sauce, ciboule
Tikka de poulpe au Robatta (L) tandoori, raïta
Croquettes de gibier “chevreuil” (4 pc) (G, L) poivrade miso, nougatine, airelle

NOS CRISPY RICE

Crispy rice - Anguille fumée (4pc) (G) foie gras, miso, nori, sésame bonite
Crispy rice - Avocat (4pc) (G) shichimi, citron vert
Crispy rice - Wagyu beef (4pc) (G) daïkon, mayonnaise piment, ail
Crispy rice - Saint-Jacques (4pc) (G) Green Zebra, jalapeño, glace shiso vert, coco

POUR CONTINUER

Tartare de thon rouge façon Américain comme au "Sea Grill", frites, sucrine	68 €
Bar cuit vapeur, huîtres “perle blanche” (G) bouillon saké, soja, ail frit, coriandre, cébette	68 €
Noix de Saint-Jacques, caviar Dauricus (10gr /30gr) (L) cuites en coquilles à la vapeur d’algues, crémeuse de cresson, beurre blanc	58 € / 88 €
Mini burgers - Ris de veau (min. 2 pièces) (G,L) béarnaise de homard, frites	32 €/pièce
Spare ribs sauce plum cacahuètes, sésame, cébette	44 €
Epaule d’agneau confite (2 pers) (G) zaatar, houmous, bubu arare, gyros, aubergine fumée	76 €
Entrecôte Black Angus USA (400 gr) (2 pers) (L) flambée Whisky Auchentoshan, mousseline de pommes de terre, foie gras	112 €
Côtelette de chevreuil au Robatta (G, L) vierge de fruits d’automne, poivrade jus de cabosse, grué de cacao, nougatine	74 €

DESSERTS

Dame blanche (L) vanille de Tahiti, sauce au chocolat amer	18 €
Profiteroles pralinées (G, L) noisette, sablé chocolat	20 €
Île flottante (L) crème anglaise aux épices, caramel à la Chimay Bleue	18 €
Glace vanille, truffe blanche d’Alba (L) huile d’olive, fleur de sel	36 €
Pavlova “pétillant” (L) ananas rôti, sorbet shiso vert, bissap	22 €
Assortiment de fromages (L) pain, chutney, fruits secs	25 €

N'hésitez pas à demander conseil à notre personnel pour le nombre de plats recommandés.

POUR COMMENCER

Salade de canard laqué croustillant (G) agrumes, grenade, mangue, fruit de la passion, hoisin	36 €
Sashimi “sélection” (2pc de chaque) saumon bømlo, noix de Saint-Jacques, thon, gambero rosso, huître, wakamé, ponzu, soja, racine de wasabi	64 €
Boeuf Wagyu dry aged (G,L) carpaccio, parmesan, roquette, feuilles de câpres, sauce Harry’s Bar	42 €
Cuisses de grenouilles (L) velouté cresson fontaine, laitue, persil frisé	36 €
Dumpling de langoustines (4pc) (G, L) chou, châtaignes d’eau, poire, consommé blanc, piment, chlorophylle verveine	46 €
Tartiflette (L) reblochon et vacherin, frisée lardons	36 €
Tarte fine chicons confits (G, L) chiffonnade de jambon cuit, “comme un gratin”, salade de blé	34 €
Pain bao (2pc) (G) porc Ibérico caramélisé, concombre, poireau, sauce plum, sésame	34 €

G : Gluten
L : Lactose