

EDEN

19h30 – 22h30

Entrées

La vapeur épicée de filet de bœuf du Charolais, bouillon rafraîchissant au gingembre aux nouilles asiatiques au blé tendre, jus épicé	30 €
Les sushi de crevette, loup et bonite (9 pièces)	45 €
Les tomates anciennes (ananas, green zebra, noires des russies) À la burrata des Pouilles, des basilics, vinaigre balsamique tradition	42 €
La salade tiède de poulet à la coriandre, riz « crispy »	30 €
Les rouleaux de printemps au crabe, mayonnaise au wasabi	44 €
L'escalope de foie gras poêlée en mille feuilles de sésame et mangue rôtie aux parfums des îles	48 €
Le caviar Beluga Royal (le gramme) Blinis minute, crème double et garniture traditionnelle	19 €

Poissons

Le homard bleu macéré au massala tandoori aux patates douces fondantes et coulis de pistou de coriandre	88 €
Les filets de rougets de roche poêlés et marinés aux baies roses et curry, beurre d'ananas victoria demi-sel	68 €
La chakchouka de loup du pays en sirop de légumes	59 €

Viandes

Le filet de bœuf Charolais aux épices et éringis	62 €
Le hamburger de canard au foie gras et truffes façon « Chèvre d'Or », Pommes chips maison	68 €
La poitrine de veau épicée, chiche kebab et légumes « couscous » caramélisés	40 €

Desserts*

La raviole de mangue, gelée aux fruits de la passion	16 €
L'ananas rôti au poivre Sechuan et caramélisé au sucre de canne, crème glacée à la citronnelle	20 €
La salade de mangue et litchi aux amandes fraîches, raisins de Corinthe et sorbet yaourt aux épices douces	25 €
Le noir intense moelleux chocolat, sorbet cacao	20 €
La pêche Melba	22 €

*Nous vous recommandons de choisir votre dessert en début de repas