

BRASERO *loco*

ENTRÉES

THON MI-CUIT - 12 000  4-6-9

Salsa de mangue au paprika, émulsion sésame, poudre d'olive et sauce teriyaki
Medium-cooked tuna
Paprika mango salad, sesame emulsion, olive powder, and teriyaki sauce

POULPE GRILLÉ, PURÉE DE PATATES DOUCE FUMÉE - 14 000  4-7
GRILLED OCTOPUS, SMOKED SWEET POTATO SMASH

CALAMARS SAISIS, CORIANDE ET AIL CONFIT - 14 000 ⁴
SEARED SQUID, CORIANDER & CONFIT GARLIC

PLATS

GIGOT ET CARRÉ D'AGNEAU DE LAIT, YAOURT, HERBES FRAICHES (POUR 2) - 42 000
MILK-FED LAMB LEG, YOGURT SQUARE AND FRESH HERBS (FOR 2)

CÔTE DE BOEUF AVEC BEURRE AUX HERBES (POUR 2) - 44 000
RIB OF BEEF WITH HERBS BUTTER (FOR 2)

CUISSE DE POULET FAÇON TAJINE - 16 000 
CHICKEN LEG TAJINE-STYLE

ACCOMPAGNEMENTS - 2 500

CHAMPIGNONS DE PARIS POÊLÉS ET FLEUROTTE EN PERSILLADE SAUTÉE
PARIS MUSHROOMS & OYSTER MUSHROOM WITH PARSLEY

POMME DE TERRE GRENAILLE SAUCE YAOURT ET OIGNON VERT ⁷
BABY POTATOES WITH YOGURT SAUCE AND GREEN ONIONS

PURÉE DE MAÏS AU PAPRIKA FUMÉ
SMOKED PAPRIKA CORN PURÉE

DESSERTS - 7 000

POIRES CARAMELISÉES, NOISETTES TORRIFIÉES, SAUCE CHOCOLAT
CARAMELIZED PEARS, ROASTED HAZELNUTS, CHOCOLATE SAUCE

PAVÉ D'ANANAS RÔTI, MIEL, CITRON VERT, SORBET PASSION ¹⁻⁷⁻⁸
ROASTED PINEAPPLE SLAB, HONEY, PASSION FRUIT SORBET