Menu des Fêtes

Entrées

GYOZAS AU BŒUF WAGYU
Sauce aux arachides et lait de coco, oignons frits, micro-pousses
19

SAUMON CRUDO
Fleur de sel, vinaigrette aux échalotes et au citron, jalapeño mariné, échalotes marinées, zeste de citron, ciboulette
22

Plats

JOUE DE VEAU BRAISÉE
Sauce au vin marsala et aux champignons, purée de courge butternut, légumes de saison
49

TRUITE SAUMONÉE
Risotto aux asperges et au citron, chimichurri rosso, zeste de citron, pistaches
36

RIGATONI ÉPICÉS À LA VODKA
Crevettes, bouillon de homard, crème, tomate, 'nduja calabrais, champignons, parmesan, thym, ciboulette et huile épicée
25

Dessert

PETIT « CHEESECAKE »
Style basque, cerises amarena et pistaches
12



VERTIGO
MANGER + BOIRE + **PARTAGER**