

BLOOM GARDEN *by Olivier Streiff*

À Partager

Caviar aubergines / banane / crackers 8€

Houmous pois chiches / cacahuètes 6€

Samossas de ris de veau / lardons / cognac 10€

Cubes panés de joue de bœuf / orange / vinaigrette café 11€

Entrées

Œuf mollet frit / épinards / roquefort / lard de Colonnata / capucine 20€

Noix de St Jacques fumées / gnocchi potimarron / poireaux brûlés / nuage coco-curry 23€

Ravioli aux cèpes / bouillon d'algue Kambu / pois chiche grillé / salpicon / aquafaba poudrée 20€

Tataki de bœuf maturé / pommes de terre / parmesan / sarrasin 22€

Plats

Tournedos de veau / oignon farci au Comté / carotte camomille / chou passion / jus safrané 32€

Black Cod / miso / endive au pamplemousse / purée au citron / jus au soja / ail noir 35€

Risotto à la truffe d'automne / jus de meurette / tuile de tartuffon 29€

Varation autour du chou-fleur / crémeux vanille Ouganda / tartelette de perles / sponge cake 21€

Desserts

Panna cotta / poire / noix 12€

Cheesecake / ananas / caramel 13€

Coulant Chocolat Pérou 65€ / Penja / poivron / glace popcorn 13€

Clémentine / bourgeons de sapin / gin / ganache marron / sauce choco-noisette / glace genièvre 14€

Prix nets en euros – Services & taxes compris

BLOOM GARDEN *by Olivier Streiff*

To Share

Eggplant caviar / banana / crackers 8€

Chickpea hummus / peanut 6€

Sweetbread samossas / bacon / cognac 10€

Breaded beef cheek cubes / orange / coffee vinaigrette 11€

Starters

Fried soft-boiled eggs / spinach / Roquefort / Colonnata bacon / nasturtium flower 20€

Boletus forest mushroom ravioli / Kombu seaweed broth / toasted chickpea / salpicon / powdered of aquafaba 20€

Smoked scallops / butternut gnocchi / leak / coconut and curry 23€

Matured beef tataki / potatoes / parmesan cheese / buckwheat 22€

Main Courses

Veal tournedos / stuffed onion with Comté cheese / carrot and chamomile / cabbage and passion fruit berries / saffron juice 32€

Black Cod / miso / chicory and grapefruit / lemon mashed potatoe / soja jus / black garlic 35€

Autumn truffle risotto / wine sauce jus / tartuffon biscuit 29€

Variation around coliflower / creamy Uganda vanilla / cabbage pearls tartlet / sponge cake 21€

Desserts

Panna cotta / pear / grated walnut 12€

Cheesecake / pineapple / caramel 13€

Pavlova / melon / whipped cream / apricot / juniper ice cream 13€

Clementine / fir tree buds / gin / chesnut ganache /chocolat and hazelnut sauce / juniper ice cream 14€

Net prices in euros - Services & taxes included