
BLOOM  GARDEN

by Olivier Streiff

Carte Dîner

Dinner *Menu*

À Partager

Caviar aubergines / banane / crackers 8€

Houmous pois chiches / cacahuètes 6€

Accras de cabillaud aux herbes 10€

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

Entrées

Asperges imprimées / baies de passion / salade de fleurs / vinaigrette miel pollen 24€

Petit pois en texture / crémeux à l'eau de rose / pickles de framboise / jus de laitue 20€

Tartare de bœuf maturé / œuf mariné au soja / pousse de wasabi / chips au tandoori 22€

Huitre fine de clair / gratiné au sureau / poireau brulé / Morteau 20€

Plats

Morilles sautées / printanière de légumes / réduction corsée / graine de chia 21€

Pavé de colin à la sauge / soupe de poisson / pomme savon / safran / cubes de pain d'épices 32€

Epaule d'agneau confite / jus oriental / semoule / olives / légumes nouveaux 35€

Risotto vialone nano / haddock mariné au ponzu et yuzu / jus à la clémentine / fèves 29€

Desserts

Financier à la pistache d'Iran / crème diplomate / pamplemousse / poivre de Timut 14€

Comme une tatin / sorbet citron / mousse au fromage blanc / feuilles de meringue 12€

Tarte soufflée au chocolat grand cru / glace vanille à l'huile d'olive Taggiasche 13€

Crème brûlée au jasmin / sorbet fraise vinaigre / pousse de radis 13€

BLOOM GARDEN *by Olivier Streiff*

To Share

Eggplant caviar / banana / crackers 8€

Chickpea hummus / peanut 6€

Herb-infused cod fritters 10€

Breaded beef cheek cubes / orange / coffee vinaigrette 11€

Starters

Asparagus raviolo / passion fruit berries / salad of flowers / honey pollen dressing 24€

Peas / rose water creamy sponge cake / pickles of raspberries / lettuce juice 20€

Matured beef tartare / soy marinated egg / wasabi sprout / Tandoori crisps 22€

Fine de clair oyster / browned elderflower sabayon / roasted leek / Morteau sausage 20€

Main Courses

Sautéed morels / spring vegetables / réduction corsée / chia seeds 21€

Colin steak with sage / fish soup / pomme savon / saffron / ginger bread croutons 32€

Lamb shoulder confit / oriental juice / couscous / olives / spring vegetables 35€

Vialone nano risotto / yuzu and ponzu marinated haddock / tangerine juice / broad beans 29€

Desserts

Iran pistachio financier / crème diplomate / grapefruit / Timut pepper 14€

Like a Tatin / lemon sorbet / yoghurt mousse / meringue 12€

Grand Cru Chocolate soufflé Tart / vanilla & olive oil ice cream 13€

Jasmine / strawberry vinegar sorbet / radish sprout 13€

Net prices in euros - Services & taxes included