

BLOOM GARDEN *by Olivier Streiff*

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

Saumon fumé maison / pickles de chou rave / salade de fleurs / blinis / moutarde 21€

Gaspacho de tomate / framboise / poivron / sorbet Ispahan 19€ ✓

Tartare de bœuf maturé / jaune d'œuf mariné au soja / pousse de wasabi / sésame kimchi 22€

Œufs mayonnaise / tartuffon / poireaux brulés / truffe d'été 20€

Plats

Courgette farcie riviera / brousse de brebis / sauce tomate curry / basilic thaï 21€ ✓

Filet de cabillaud / déclinaison d'artichauts / panisses à l'anis vert / vanille 35€

Risotto vialone nano / haddock mariné au ponzu / jus de volaille / fèves 29€

Suprême de poulet fermier / millefeuille façon pomme anna / petit pois / verveine / gambas 32€

Desserts

Vacherin rhubarbe / glace chicorée / mousse légère de tonka 13€

Financier à la pistache d'Iran / confit de balsamique / gel de framboise 15€

Délice chocolaté / palet abricot lavande / lentilles soufflées 14€

Gavotte croustillante / chantilly bergamote / fraise en texture / earl grey 11€

Supplément Room service: 10€

Prix nets en euros – Services & taxes compris