

BACHAUMONT

RESTAURANT

BACHAUMONT

A LA CARTE

XXXXX

ENTRÉES

Mes huîtres modernes - 16 €

Carabineros en rose de radis d'hiver, radicchio & hibiscus - 16 €

Garganellis de tourteau à la grenobloise, chou-fleur & fève de Tonka - 17 €

Pâté en croûte parisien, pickles & gel Tentsuyu - 15 €

Makis de carottes au curcuma, condiment tamarin, lentilles caviar & dashi végétal parfumé aux feuilles de cigare français - 13 €

Galette croustillante de sarrasin, maquereau mariné au miso, pommes de terre & aches des montagnes - 12 €

PLATS

Blanquette de Saint-Pierre au galanga, ravioles végétales, lotus croustillant & liseron d'eau - 29 €

Cocotte de homard européen, bouillon d'un laksa, erengy & tempeh grillés - 33 €

Agneau du Quercy grillé au poivre des montagnes, chicon braisés au jus de myrtilles sauvages & pastrami de foie gras - 35 €

Suprême de volaille fermière marinée au lait fermenté, kasha & caramel de lactose - 28 €

Grosses asperges en croûte de riz, espuma de poivre vert, tapioca & granola au thé matcha - 26 €

A PARTAGER

Côte de boeuf de Galice, moelle & gnocchis de kombu confit - 95€/kg

Épaule d'agneau confite au chipotle, anguille fumée & haricots de Tolosa - 82 €

Bar sauvage en croûte de sel gris, beurre de saké nigori & céleri à la braise - 96 €

Kouloubiac de saumon sauvage d'Isigny, quinoa soufflé & mélasse de grenade - 80 €

DESSERTS

Beaufort d'Alpage, petimezi, réglisse & bretzel de nigelle - 13 €

Truffe en trompe l'oeil, tepache d'ananas Victoria au sirop de gingembre - 13 €

Mon interprétation de la tarte au citron meringué : Yuzu, menthe & graines de fenouil sauvage - 14 €

Crêpe soufflée à l'orange sanguine, sauce mandarine au miel de safran - 13 €

Churros comme à la fête foraine, caramel de miso - 13 €

Tartelette pamplemousse, eau de rose, omija & champagne rosé - 14 €

Prix net en euros. Toutes nos viandes sont d'origine UE.

RESTAURANT
BACHAUMONT