



ARMONIA

MIDI

Entrées

Gazpacho

Tomates Jouno marinées au vieux Xérès, crème de mascarpone et kumbawa

14€

Carpaccio de poulpe

Fines tranches de poulpe, vinaigrette citron, brunoise de poivrons

17€

Vitello Tonnato

Veau cuit à 52° à cœur, câpres, sauce au thon et dashi

17€

Plats

23€

Fregola de mer

Fregola sarda, chlorophylle de persil, coques et couteaux

Daurade au yuzu

Dos de daurade au beurre blanc et yuzu, légumes croquants

Bavette à l'échalote

Bavette de bœuf Black Angus, échalotes confites, sauce cassis et pommes de terre fondantes

Desserts

9€

Crème de ricotta, crumble au chocolat, fruits rouges

Espuma de lait, fruits de la passion

Glace pêche, espuma au jasmin, tuile aux amandes, fruits des bois

MENU DÉJEUNER

Entrée + Plat + Dessert

28€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

23€



ARMONIA

SOIR

Entrées

Asperges blanches	17€
Asperges blanches sauce Mornay, cecina de boeuf, tomates confites	
Œuf carbonara	16€
Œuf parfait, syphon carbonara, champignons boutons de paris	
Thon en deux temps	22€
Thon en tartare et pignons de pin, tataki de thon et avocat	
Ceviche	18€
Daurade marinée aux agrumes	
Bœuf en tartare	22€
Tartare de bœuf Black Angus, glace au wasabi	
Anguille fumée	24€
Anguille, velouté de pomme de terre, crème raifort	

Plats

Black Cod	32€
Black Cod mariné au miso blanc, purée de navet long	
Médaille de lotte	28€
Lotte roulée, caviar d'aubergine, choux Romanesco	
Bœuf à la moëlle	35€
Bœuf cuit sous vide, pomme de terre grenaille, os à moëlle moutarde	
Entrecôte fumée	39€
Entrecôte servie sous cloche fumée au thym et romarin, piment de la Vera	
Risotto de printemps	24€
Traditionnel risotto italien aux asperges vertes et parmesan	

Desserts

	9€
Crème de ricotta , crumble au chocolat, fruits rouges	
Espuma de lait , fruits de la passion	
Glace pêche , espuma au jasmin, tuile aux amandes, fruits des bois	

MENU DÉGUSTATION

	70€
en 6 services	
Accord mets et vins + 25€	