

Bistrot Saint-Clair

ENTRÉES

- TEMPURA DE SPARASSIS, EMULSION POMELOS, CUEILLETTE SAUVAGE, TERREAU D'OLIVE DE TAGGIA** 16€
Sparassis tempura, pomelo emulsion, wild harvest, Taggia olive
- BURRATA DE BUFFLONE, FEUILLES DE MANIOC, PIGNONS GRILLÉS, SAUCE SESAME MISO, FOCACCIA À L'AIL DES OURS** 14€
Buffalo burrata, manioc leaves, toasted pine nuts, sesame miso sauce, wild garlic focaccia
- THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE JUSTE SAISI, LAIT CAILLÉ, FONIO À LA FLEUR D'ORANGER, MENTHE CHOCOLAT** 22€
Seared Mediterranean red tuna, curdled milk, orange blossom fonio, chocolate mint

PLATS

- DOMBRÉS PLANTAIN ET IGMAME, CHIPS DE TAPIOCA, FLEURS, HERBES, VELOURS PETITS POIS ÉPINARDS** 22€
Plantain and yam dombres, tapioca chips, flowers, herbs, spinach & pea velvet
- GARBA DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE, SAUCE ARACHIDE, ATTIÉKÉ** 32€
Mediterranean red tuna garba, peanut sauce, attiéké
- AGNEAU DE CHEZ RUETTE, SAUCE ODIKA, PURÉE KASSAVA FROMAGÈRE** 24€
Ruelle's lamb, odika sauce, cheesy mashed kassava

5 FROMAGES À PARTAGER / 5 cheeses to share 18€

DESSERTS

- BABA À LA VANILLE, CHANTILLY BAOBAB, GELÉE HIBISCUS RHUM** 10€
Vanilla Baba, baobab chantilly, hibiscus rum jelly
- BESSISSÉ AU LAIT DE CHAMELLE, CAMEL AU BEURRE SALÉ DE JUJUBE, RIZ SOUFFLÉ** 10€
Camel milk bessissé, jujube salted butter caramel, puffed rice
- SIGUETTE CAKE, PÂTE DE BIDI, GEL DE DATTES** 10€
Siguette cake, bidi paste, date jelly