

MORDU

Saint Germain des Prés

ENTRÉES

SAINT JACQUES SNACKÉE <i>brocoli, crème de corail</i>	16
POULPE FRIT <i>shizo, salade de chou pointu, mayo miso, ketchup piment</i>	18
TARTARE DE VEAU <i>kimchi de côtes de blettes</i>	15
FOIE GRAS <i>nèfle, coulis d'herbes</i>	18
THON ROUGE CRU DE LIGNE <i>mélisse, citronnelle, tomate datterino confite, chips de tapioca / crevette</i>	18

PLATS

BONITE <i>ornithogale, sabayon agrume, oseille</i>	33
ASPERGES VERTES <i>jus d'herbes, beurre blanc piment fumée, rhubarbe</i>	26
SAINT PIERRE au beurre <i>sauce matelote, petits pois, lard, sauge, pickles de cerises</i>	29
POITRINE DE COCHON BASSE TEMPÉRATURE <i>purée d'haricot rouge, échalote frit, piment vert</i>	30
SOLE MEUNIÈRE ENTIÈRE <i>artichaut barigoule frit, poudre d'épices maisons</i>	50
CÔTE DE BŒUF SIMMENTAL maturée 3 semaines 1,9KG <i>salade de cresson, artichaut frits, jus de viande</i>	110

DESSERTS

FROMAGES (3 pièces)	14
GANACHE CHOCOLAT <i>glace cacahuète, caramel fleur de sel, chou chou au piment</i>	11
SORBET COCO <i>fraises fraîches, sablé breton amande / cardamome des forêts, lai d'amande</i>	11