

# BRUME

GASTRONOMIE FESTIVE

## LA CARTE

TOUS NOS PLATS SONT À PARTAGER, OU PAS ...

### HUITRES

Vinaigre de sureau/Céleri/Gel  
ponzu/Poudre de crevettes

X3  
13

X6  
26

### OEUF FRIT

Crème crue/Œuf de lompe/Ciboulette

8

### TARTARE DE BOEUF

Sauce Tamarin/Jaune d'oeuf confit au  
soja/Œufs de truite/Graine de moutarde  
en pickles/Nori

19

### SALADE CROQUANTE

Sauce César/Gochujang/Katsuobushi



16

### THON FRIT

Mayonnaise aux algues&curry/  
Chimichuri/Coleslaw/Coriandre

24

### ASPERGES BLANCHES GRILLÉES

Jaune d'oeuf confit/Croûtons/Sauce  
mousseline/Sésame/Mirin

18

## FROMAGES

### PIECES DE FROMAGE AFFINÉES SÉLECTIONNÉES PAR LE CHEF

*Crèmerie des Quais Saint antoine*  
Pain/Beurre assaisonné/Condiments

14

Comté fruité  
Saint-Nectaire  
Fourme de Montbrison

### POITRINE COCHON CONFIT 9H

Glaçage citronnelle purée/Gingembre rose/  
Sésame blanc/Cacahuète/Oignon pickles

30

### BROCOLIS/GAMBAS/PIMENT

Brocolis & gambas grillés/  
Purée de brocolis/Vierge de Gambas/  
Bisque/Riz noir soufflé



24

### BANH CUON

Feuilles de riz farcies et grillées/  
Farce aux champignons/Pickles Shimejis/  
Coriandre/Echalottes frits

19

### SMASHED POTATOES

Kimchi/Mayonnaise gochujang

11

### PANCETTA DE VEAU - 250 GR

Roulée et confite 48h à la sauge et au  
romarin/Capres/Citron confit

32

## DESSERTS

### NOISETTES/TOPINAMBOUR

Crèmeux ail noir/Gel de combawa/Praliné  
noisette/Glace topinambour/Poudre  
topinambour & ail noir

14

### CHOCOLAT FUMÉ/GRUÉ DE CACO

Crèmeux chocolat fumé/Gel bière ambré et pain  
grillé/Crumble de chocolat/Sorbet yaourt, grué  
de cacao & pain grillé/Praliné amande/Tuile de  
pain grillé

14