

UN DÉJEUNER CHEZ

 GRANITE

MENU DÉJEUNER

Hors jours fériés

Uniquement le midi

Accord en 2 verres de 10 cl – 32€

68€

TARTARE DE THON

Voile de pamplemousse, granny smith et kéfir

VIANDE DU JOUR

Courgette farcie, piperade et jus corsé

OU BŒUF WAGYU (+28€)

RHUBARBE

Fraise Mara des bois, fleur de sureau,
émulsion au poivre du Sichuan

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGE (+25€)

DÉJEUNER SIGNATURE

Hors jours fériés

Uniquement le midi

Accord en 3 verres de 10 cl – 52€

88€

TARTARE DE THON

Voile de pamplemousse, granny smith et kéfir

PÊCHE DU JOUR

Riz Koshiibuki au shiso vert et beurre blanc au Yuzukoshō

VIANDE DU JOUR

Courgette farcie, piperade et jus corsé

OU BŒUF WAGYU (+28€)

RHUBARBE

Fraise Mara des bois, fleur de sureau, émulsion au poivre du Sichuan

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGE (+25€)

MENU QUARTZ

MENU QUARTZ

Menu en 6 temps

Accord en 4 verres de 10 cl – 90€

Midi et soir

158€

AMUSE-BOUCHES

TARTARE DE THON

Voile de pamplemousse, granny smith et kéfir

OU

TEMPURA DE CAROTTE

Vieille mimolette, mole de carotte et estragon

OU

HOMARD

Cuit à la flamme, sobacha, abricot et verveine
(supplément de 10€)

FILET DE BAR

Pomme de terre safranée, émulsion homardine

AGNEAU

Artichaut farci, piperade et jus corsé d'agneau
OU BŒUF WAGYU (+28€)

CERISES BURLAT

Vermouth blanc, abricot et yuzu

RHUBARBE

Fraise Mara des bois, fleur de sureau et émulsion au poivre du Sichuan

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGE (+25€)

MENU SILICE
(VÉGÉTARIEN)

MENU SILICE

Menu en 5 temps
Accord en 3 verres de 12 cl – 75€
Midi et soir
128€

AMUSE-BOUCHES

TARTARE DE THON

Voile de pamplemousse, granny smith et kéfir

OU

TEMPURA DE CAROTTE

Vieille mimolette, mole de carotte et estragon

OU

HOMARD

Cuit à la flamme, sobacha, abricot et verveine
(Supplément de 10€)

SERIOLE

Pomme de terre safranée, émulsion homardine

OU

COCHON IBERIQUE

Courgette farcie, piperade et jus corsé
OU BŒUF WAGYU (+28€)

CERISES BURLAT

Vermouth blanc, abricot et yuzu

RHUBARBE

Fraise Mara des bois, fleur de sureau, émulsion au poivre du Sichuan

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGE (+25€)

MENU GRANITE

MENU GRANITE

Menu en 8 temps

Accord en 6 verres de 8 cl – 110€

Midi et soir

188€

AMUSE-BOUCHES

TARTARE DE THON

Voile de pamplemousse, granny smith et kéfir

TEMPURA DE CAROTTE

Vieille mimolette, mole de carotte et estragon

HOMARD

Cuit à la flamme, sobacha, abricot et verveine

FILET DE BAR

Pomme de terre safranée, émulsion homardine

CANETTE

Artichaut farci, piperade et jus corsé de canette

OU BŒUF WAGYU (+28€)

RHUBARBE

Fraise Mara des bois, fleur de sureau, émulsion au poivre du Sichuan

LE CAFÉ

Mousse au Gianduja, gelée au mezcal et touche d'agastache

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGE (+25€)