

// Sélection de Tartare Coupé au Couteau

Saumon • Pomme Granny Smith • Concombre • Vierge Citron • Herbes Fraîches - 17€

Thon • Mangue • Avocat • Coriandre - 19€

Bœuf • Sésame • Gingembre • Tomate Séchées - 19€

// Entrées

Salade de Filet de Bœuf Grillé façon Thai - 19€

Salade de Scampis pané en Poudre de Panko - 15€

La Terrine de Foie Gras de Canard Mulard "fait Maison" - 20€

Chutney Mangue Safrané, Pain Brioché, Sel Rose de l'Himalaya

Les Noix de Saint-Jacques "Black Pearl" juste Saisies - 20€

Ecrasée de Pomme de Terre Violette, Noisettes

½ Macaron, Foie Gras Poêlé - 20€

Confit d'Oignon au Vin Rouge d'Italie

Rouleaux Cambodgien (Home Made) - 15€

Salade Croquante, Menthe Fraîche, (100% Volaille)

Assortiment de DIM SUM Vapeur - 15€

Soupe de Scampis à la Thaïlandaise - 16€

Dégustation façon "GOLD" - 21€

Tartare de Saumon coupé au Couteau, Rouleaux Cambodgien, Saint-Jacques au Sésame, Maki
California Roll Thon, Nigiri Crevette, Scampi pané en Poudre de Panko

// Viandes* cuisson Basse Température

- Filet de Bœuf Terroir Lorrain • Sauce Porto Gingembre • - 30€
- Purée de Pomme de Terre • Légumes Glacés •

*

Possibilité de réaliser selon vos envies un Filet de Bœuf Traditionnel au Poivre Vert ou aux Morilles

- Tataki de Bœuf Mariné • - 29€
- Teriyaki Sauce • Julienne de Légumes • Huile de Sésame •

- Côtes de Veau Gratiné au Gorgonzola • - 29€
- Pomme de Terre Grenailles • Coulis de Poivron •

- La Souris d'Agneau aux Mirabelles • Miel • Semoule Verte • Amandes • - 27€
- Miel • Semoule Verte • Amandes •

- Magret de Canard à l'Abriocot servi en Rosace • - 27€
- Quenelle de Patate Douce • Epices Thaï •

- Suprême de Volaille • - 28€
- Label Rouge • Morilles • Risotto • Truffe •

- Ris de Veau Revisité • - 30€
- Pleurotes • Girolles • Sauce Archiduc •

// Poissons

- Daurade Royale snackée à la Plancha • - 24€
- Vierge Exotique • Mangue • Tomate Séchées • Huile d'Olive •

- Thon • Déclinaison • - 28€
- (Thon snacké • Maki Thon California Crunchy Roll • Sashimi • Nigiri) •

- Tataki de Saumon • - 26€
- Cuisson Aller-Retour • sauce Dolce e Forte • Mousseline légère •

- Filets de Rouget en Crumble de Romarin • - 25€
- Tomates Anciennes • Crimée • Cœur de Bœuf • Evergreen •

- Filets de Bar Dorés • - 27€
- Duxelles de Champignons Minutes • Jardinière de Légumes • Sauce Pomme Curry •

// Les Incontournables GOLD

Accompagnement : Riz Parfumé ou Nouilles Sautées aux Légumes

• Scampis Croustillants légèrement Epicés • - 26€

• Asperges • Aigre Doux •

• Wok de Poulet au 2 C « Coco et Curry » • - 23€

• Wok de Bœuf aux 5 Epices • Sésame • - 25€

• Demi Canard Laqué façon Shanghai • - 26€

• Wok de Côtes d'Agneau • - 26€

• fusion Crouillante et Piquante •

• Wok de Légumes • Tofu • - 19€

• Satay de Poulet • - 24€

• Sauce Cacahuète • Bami Goreng • (Spécialité du Suriname)

• GOLD Plate « pour 2 Personnes » • - 69€

(Wok de Poulet au 2 C • Scampis Croustillants • Wok de Bœuf aux 5 Epices • Demi Canard Laqué)

// Sushis

1 Portion : 32 € - ½ Portion : 18 €

Tous nos Sushis sont servis avec Gingembre Mariné, Wasabi et Algues Goma Wakamé

• Gold Combo •

Assortiment Sushi • Maki California Rolls • Sashimi

- Maki Sushi •

Assortiment Maki • California Rolls

- Sashimi Moriawase •

Assortiment de Poisson sans Riz

- Nigiri Sushi •

Assortiment 16 pièces/ Poisson sur le Riz

- Chirashi Plate •

Assortiment de Poisson posé sur un Bol de Riz Japonais

- Sushi GOLD 2 Personnes • - 64€

Assortiment de Sushi • Maki • Sashimi pour 2 Personnes

Végétarien

Possibilité de réaliser un Veggie Sushi

// Desserts

- Tarte fine aux Pommes servie tiède • Glace Vanille Bourbon • - 10€

- Dame Blanche • - 10€

- Classique Poire Belle Hélène • - 10€

• Millefeuille Caramel / Passion entièrement fait Maison • - 10€

• Trilogie de Crèmes Brûlées • - 10€

• Moelleux Chocolat • "Guanaja 70%" et sa Glace • - 10€

• Assortiments de Sorbets • - 10€

• Big Macaron • Fraises • - 10€

• Traditionnel Opéra fait Maison • - 10€

• Colonel au Citron de Sicile • - 10€

• "Gold" Assiette Gourmande • (2 personnes) - 20€