



# RESTAURANT

JEUDIS, VENDREDIS, SAMEDIS SOIR

## POUR OUVRIR L'APPÉTIT

HOUMOUS . CHANTERELLES . CITRON ET AIL CONFITS . PITAS - 12€ (VG)

COPPA DE COCHON NOIR CORSE - 12€

TOFU SOYEUX . NOISETTES . CORIANDRE - 12€ (VG)

## LES ASSIETTES À PARTAGER

POIREAUX . VINAIGRETTE MISO . NORI . POUTARGUE - 14€ (VG)

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES . BEURRE NOISETTE . DEUFS DE TRUITE - 16€

RAVIOLE OUVERTE . DAUBE PROVENÇALE . BEURRE NOISETTE - 19€

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION - 13€ (VG)

## GUA BAO & BAO (STREET FOOD)

GUA BAO PLEUROTES . PERSILLADE . SAKÉ . NOISETTES - 8€ (VG)

GUA BAO POITRINE DE PORC FONDANTE . CORIANDRE . CACAHUÈTES - 8€

GUA BAO ÉPAULE D'AGNEAU . CITRON CONFIT . AMANDES - 9€

BAO COMTÉ . DIGNONS . CURRY - 7€ (VG)

BAO MORBIER . POMMES . VANILLE DE MADAGASCAR - 8€ (VG)

## DESSERTS

TIRAMISU À LA LOUCHE AU CAFÉ DE SAINT ROMAIN - 9€

BAO CHOCOLAT - FLOCONS DE SEL - ÉMULSION DE CRÈME - 7€

EN STASE



# RESTAURANT

THURSDAYS, FRIDAYS, SATURDAYS EVENINGS

## TO WET THE APPETITE

HUMMUS . CHANTERELLES . LEMON AND GARLIC CONFIT . PITAS - 12€ (VG)

CORSICAN BLACK PORK COPPA - 12€

SILKEN TOFU . HAZELNUTS . CORIANDER - 12€ (VG)

## THE PLATES TO SHARE

LEEKS . MISO VINAIGRETTE . NORI . BOTTARGA - 14€ (VG)

SCALLOP CARPACCIO . HAZELNUT BUTTER . TROUT ROE - 16€

OPEN RAVIOLI . PROVENCAL STEW . HAZELNUT BUTTER - 19€

PLATE OF REGIONAL CHEESES - 13€ (VG)

## GUA BAO'S & BAO'S (STREET FOOD)

GUA BAO OYSTER MUSHROOMS . PARSLEY . SAKE . HAZELNUTS - 8€ (VG)

GUA BAO TENDER PORK BELLY . CORIANDER . PEANUTS - 8€

GUA BAO LAMB SHOULDER . PRESERVED LEMON . ALMONDS - 9€

BAO COMTÉ . ONIONS . CURRY - 7€ (VG)

BAO MORBIER . APPLES . MADAGASCAR VANILLA - 8€ (VG)

## DESSERTS

TIRAMISU WITH SAINT ROMAIN COFFEE - 9€

CHOCOLATE BAO - SALT FLAKES - CREAM EMULSION - 7€

ENSTASE