

PURA

FORMULE LUNCH 3 services 35€ | 2 services 28€ | 1 service 20€
*1 (+3 euros) | *2 (+4 euros)

 **Soupe Tom Yum | légumes | champignons**
Tom Yum soup | vegetables | mushrooms

 **Carotte grillée | sauce tahini yuzu | noisettes torréfiées**
Grilled carrot | tahini and yuzu | roasted hazelnuts

 **Velouté de butternut | miso | crumble de riz aux algues**
Butternut veloute | miso | seaweed rice crumble

Gyoza de boeuf wagyu | sauce soja
Wagyu beef gyoza | soy sauce

Loempia de porc laqué | sauce sweet chilli
Glazed pork loempia | sweet chili sauce

Carpaccio de Saint-Jacques | betterave rouge | pistache *1
Scallop carpaccio | beetroot | pistachio

Ravioli de langoustine | bisque légère au curry
Crayfish ravioli | light curry bisque

 **Ravioli de burrata et citron | crème de safran | épinards**
Burrata and lemon ravioli | saffron cream | spinach

 **Seitan sauté | champignons | vermicelle de riz**
Sautéed seitan | mushrooms | rice vermicelli

Gambas grillées | bisque légère au curry | vermicelle de riz
Grilled king prawns | light curry bisque | rice vermicelli

Dos de cabillaud | fumé de poisson | butternut grillé *2
Cod fish | fish fumet | grilled butternut

Suprême de pintade | crème de châtaigne | chicon laqué
Guinea fowl supreme | chestnut cream | glazed Belgian endive

Cuisse de canard confite | réduction d'orange et romarin | purée de céleri rave *2
Duck leg confit | orange and rosemary reduction | celeriac puree

Poire pochée | caramel au beurre salé | crumble caramélisé
Poached pear | salted butter caramel | caramelized crumble

Mille-feuille à la pomme | crème mascarpone
Apple mille-feuille | mascarpone cream

Pavlova | mangue | noisettes caramélisées
Palvova | mango | caramelized hazelnuts

Moelleux au chocolat | crème anglaise au matcha | glace vanille
Chocolate moelleux | matcha custard | vanilla ice cream

 végétarien | vegetarian

Intolérances ou allergies ? Nous sommes là pour vous renseigner.
Intolerances or allergies ? Feel free to ask for information.