



★ CHARCUTERIE ★

2 PERS **21** | 4 PERS **42**

CECINA DE BUEY, JAMBON DE VEAU,
CAVIAR DE WAGYU & CAVIAR DE GALICE



★ ENTRÉES ★

TATAKI DE WAGYU **29**

Sauce ponzu, coriandre, échalottes
supp. caviar 10

RAVIOLES DE VOLAILLES & SHIITAKÉS **16**

Espuma de bouillon de soja, citronnelle

CEVICHE DE DAURADE **18**

Kiwi, piment d'Espelette, leche de tigre &
vinaigrette fruit de la passion

GYU TOAST **23**

Pain brioché, Wagyu, parmesan & truffe



★ PLATS ★

WAGYU QUI PLEURE **42**

Riz blanc parfumé au jasmin & shiitakés

CÔTELETTES D'AGNEAU FERMIER **38**

Caviar d'aubergine au miso blanc
& sauce chimichurri

SUPRÊME DE VOLAILLE **29**

Cuit à basse température, légumes glacés
de saison & sauce Périgueux

MYA BURGER **28**

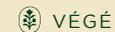
Wagyu, vieux Comté, mayonnaise
truffée

SAUMON RÔTI **36**

Poireaux confits, beurre blanc & bonite

FREGOLA SARDA FAÇON RISOTTO **28**

Légumes de saison & Parmesan



VÉGÉ



★ VIANDES D'EXCEPTION MATURÉES ★

Chaque viande est servie avec un
accompagnement & sa sauce au choix

ENTRECÔTE **250G** | CÔTE DE BOEUF **1KG200**

SELON ARRIVAGE :

Nos viandes d'exception sont à découvrir sur l'ardoise



★ ACCOMPAGNEMENTS ★

FRITES FRAICHES 7

LÉGUMES DE SAISON 9

MOUSSELINE DE PATATE DOUCE 7

POELÉE DE SHIITAKÉS 7

★ SAUCES ★

CHIMICHURRI | PÉRIGUEUX | POIVRE

3



★ DESSERTS ★

CRÈME BRULÉE CHAÏ & FRUITS ROUGES 14

MOUSSE AU CHOCOLAT & NOISETTES CARAMELISÉES 12

PAVLOVA MANGUE & PASSION 16