

Entrées / Starters

La soupe d'hiver. Today's winter soup €13,50

Bbq Fenouil avec feta fouettée crémeuse et wasabi. Garni de caviar d'algues citronnées, wakame croustillante et pain aux graines.

Bbq Fennel with Creamy Whipped feta, wasabi.

Garnish with lemon seaweed caviar and crispy wakame and seed bread.

€14,50

Sashimi magret de canard fumé avec juicing de betterave, raisin, carotte violette, coriandre et menthe.

Smoked duck Sashimi served with a juiced beetroot, grapes, carrots, coriander and mint.

15,50

Crevettes fumées à la Bizes accompagnées d'un aïoli au ponzu.

Bizes house smoked prawns. Served with aioli ponzu. €15,50

Coquille Saint-Jacques frites au Panko avec mayonnaise japonaise « Kewpie » et légumes acar marinés.

Panko fried scallop with Japanese "Kewpie" mayonnaise and Acar marinated vegetable. €17.50