



CARTE

Elaborée par notre
Chef Julien Delamézière et son équipe

ENTREES

« *Noir comme de l'or* »

Arrancini comme une truffe, tartufata, mozzarella, panure noire, straciatella et huile de truffe

13€

« *Cobra à la Royale* »

Rolls de cabillaud gravlax mariné au combava en feuille de nori, écailles de mangue en peau de serpent, gel grenade au poivre rouge de Kampot, vinaigrette à la mélisse, douceur d'avocat

13€

« *Divine et volage* »

Patate douce confite comme un magret de canard, sauce soja et black curry, disque pamplemousse acidulé, vierge de légumes printaniers et citron confit, julienne de carottes multicolores, gel pomme verte et coriandre, glace sésame noir

14€

PLATS

« *Un loup à la mer* »

Filet de bar en ballotine de chou vert, mousseline de pois gourmands au poivre de Tellicherry, essence de kombu royal, écume iodée aux huitres du Bassin

28,5€

« *Le Burger* »

Bun black topping sésame, pulled pork, sauce deluxe curry, tomate, vieux cheddar, chou rouge en pickles, bacon grillé, jalapenos, frites fraîches et salade

25€

« *La pièce du boucher* »

Entrecôte Simmental 300gr, confit d'échalotes flambé au Cognac, frites fraîches et salade

27,5€

« *La Salade du Latitude20* »

Sucrine, mesclun, saumon fumé, fèves de soja, œuf dur, avocat, tomates séchées, pickles de chou rouge

24,5€

DESSERTS

L'assiette de fromages affinés et chutney de tomates au thym

9,8€

« *Il était une fois la vie* »

Panna cotta miel et romarin en nid d'abeille, glace fleur de lait, crumble chocolat, pollen de fleurs sauvages et myrtilles

10,5€

« *Casse noisette* »

Bonbons de chocolat noir 72% au cœur de praliné maison, crémeux gianduja, éclats praliné noisette

11€

Le café Gourmand / Le café Gourmet avec Crémant

10,5€ / 13€