



24 VERRE

Bière du Moment Brasserie d'Olt Blonde Vivante 33cl

Saké Nihonshu Bijito Junmai 60ml

Bulles du Jour

Vermouth Rouge 'Extracte' Cellar de l'Apotecari Catalogne

Poivre d'Ane Bib 2023

Grenache Blanc Vermentino Argelliers Languedoc

Bota Nostra 'CDM' 2024

Grenache Gris Estagel Roussillon

Côté Mas 'Orange' 2024

Grenache Blanc et Gris Macabeu Pezenas Languedoc

Chai Uva 'Pimpant - Cave à Danser' 2025 (Rosé)

Cinsault Muscat à Petits Grains Sète Languedoc

Bota Nostra 'The Vi' 2025 (Macération)

Grenache Gris Estagel Roussillon

Poivre d'Ane Bib 2023

Grenache Syrah Argelliers Languedoc

Domaine Les Deux Ânes 'Fontanilles' 2022

Carignan Grenache Syrah Peyriac De Mer Roussillon

L'Etranger 'Porco Rosso' 2024

Syrah Calce Roussillon

COCKTAILS

Slushie Slush

Tequila cardamome, Campari, jus de pamplemousse, citron

After Sour

Saké, Poire, citron vert, Angostura

Spicy Cunt

Téquilal infusé au Piment, Cointreau, Citron Vert

Negroni de la Muerte

Gin, Vermouth Catalan, Campari

Jamaican Mule

Rhum infusé au raisin, Pimento, citron vert, Angostura

Guapa Spritz

Rar Mut vermouth blanc, prosecco, eau pétillante

Résidence #43 David Do

30/07 - 23/08

ASSIETTES

Huîtres, marinade Chaozhou style

Croquettes de Taro au confit d'oignon et chorizo doux, crémeux de tofu

Pastèque à la flamme, eau de tomate, chips racine de lotus

Aubergine frit, condiment «typhoon shelter», sauce chili

Pressé d'oreille et jarret de cochon aux algues, gelée 5 parfums, pickles

Tartare de boeuf, garlic chili crisp, galette de riz au sésame

Mulet vapeur façon Teochew, fenouil à la braise, fève de soja fermentée

Teochew Guê, chou-shitake, sauce Sriracha

Pecorino au poivre, confiture de rhubarbe

Formule découverte 39€/personne (toute la table doit choisir cette option). Nous vous servons une sélection d'assiettes (dessert inclus) vous permettant de découvrir la cuisine de David avec des portions adaptées au nombre de couverts.

SUCRÉ

Croquettes de perle de tapioca coco, crème de sésame, abricot rôti

Riz au lait d'amande, poire pochée, jujube confit, cacahuète et sésame



La Muse du Verger

Eaux de Vie de Mirabelle, Framboise, Coing, Pomme, Poire, Mandarine, Prune, Orange, Citron



Dolce Coffee : Vodka Tonka, Liqueur de Café, Espresso, cassonade