



MENU À 55 EUROS

Mini 4 pers

--

Amuses bouche (2 au choix)

Ceviche de loup a l'Espelette et perles de yuzu

Cannellonis de jeunes courgettes au chèvre frais et tomates confites

Gambas façon panko sauce chili

Entrées (1 au choix)

Salade d'asperges verte a l'œuf poché, tétragone, croustillant et nuage de Serrano

Filet de rouget barbet marinés au citron vert, mini ratatouille au basilic

Plats (1 au choix)

Dos de cabillaud rôti a la citronnelle, gnocchis frais et jeunes courgettes, bouillon thaï

Cote de veau (vitello) cuite en basse température, petits légumes de saison, purée de roseval, sauce aux morilles

Brochette de gambas marinées au safran, riz sauté et tagliatelles de courgettes au citron confit

Plateau de fromages ou Desserts (1 au choix)

Mont-Blanc revisité (meringue, crème légère aux marrons, brisure de marrons glacés, chantilly

Moelleux aux 2 chocolats (chocolat noir gianduja, cœur chocolat blanc)



MENU AT 55 EUROS

Mini 4 pers

--

Appetizers (2 of choice)

Raw sea bass with espelette pimentos and pearls of yuzu

Cannelonnis of young zucchinis with fresh goat cheese and candied tomatos

Panko shrimps and chili sauce

Starter (1 of choice)

Salad of green asparagus with poached egg, little spinash and emulsion of serrano

Filet of raw red mullet with green lemon, little ratatouille and basil

Main courses (1 of choice)

Roast cod with lemon grass, fresh gnocchis and young zucchinis, thai juice

Coat of veal (vitello) cooked in low temperature, little seasonal vegetables, mashed rosevalt potatos
and sauce with morel mushrooms

Gambas marinated with safron, asiatic rice and fine zucchinis with candied lemon

Selection of cheeses or Desserts (1 of choice)

Mont blanc revisited, chesnut puree and meringue

Soft cake with gianduja chocolate and middle with withe chocolate