

MENU PRINTEMPS 2018

Entrées

Céviche de saumon exotique, marinade citron & Passion

Gaspacho de melon et feta

Tataki de bœuf revisité façon « Neuilly Bangkok »

Salade quinoa à l'orge perlée et Butternut, crumble de noisettes

Œuf coulant, étuvée acidulée terre et mer, crème au vinaigre de cidre

Plats chauds

Pavé de lieu noir, embeurrée de choux émulsion agrumes

Suprême de volaille et jus court au poivre de Timut accompagnée de sa poêlée de légumes d'antan

Lasagne couleurs d'automne aux épinards et potimarron

Epaule d'agneau de 7 heures, carottes et betteraves rôties au miel, jus au ras-el-hannout

Filet de truite et son jus au poivre Sarawak, palet de butternut et chutney de poire

Desserts

Mousse chocolat et poire

Tarte citron déstructurée

Tarte aux pommes tièdes façon normande & crème d'Isigny

Eclair façon Saint-Honoré à la confiture de lait

Salade de fruits de saison

53.00 EUR

Eaux minérales et café inclus



Photos non contractuelles