



MENU

Privadière

ENTREE 19€ - PLAT 32€ - DESSERT ou FROMAGE 14€
1 ENTREE + 1 PLAT + 1 DESSERT ou FROMAGE = 60€

ENTRÉES

- . Foie gras poêlé, chutney d'abricots, abricots rôtis, crumble au thym et petite salade

- . Velouté de betteraves, framboises, estragon, chips de pain, mousse de chèvre

- . Tartare de daurade, passion/agrumes, crème fouettée coriandre citron vert, mizuna

PLATS

- . Filet de canette, purée de carottes, petits légumes, cerises, pistaches, cébette, jus de viande

- . Pavé de thon mi-cuit, courgettes jaunes grillées, haricots verts, amandes effilées, condiments olives câpres, tomates confites

- . Dos de cabillaud, purée de brocolis/noisettes, chou pak choï, légumes printaniers, beurre blanc au soja

DESSERTS

- . Financier à l'abricot, ganache chocolat blanc romarin, crumble amande, sorbet abricot & son coulis

- . Brownie cacahuètes, ganache montée chocolat noir et chocolat au lait, caramel beurre salé, crumble cacao, sorbet noix de coco

- . Assiette de Fromage

Un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à le demander à l'un de nos collègues.

