

L'ESPIANADE

Hôtel • Restaurant • Bar à vin

Menu Epicurien

Menu Entrée, Plat & Dessert au choix

Retour du marché (Asperges vertes croquantes & palourdes façon marinières, sauce tonnato, pickles de courgette & huile verte)

ou

Tarte aux champignons (sablé au thym, gelée de cèpes, siphon aux champignons & copeaux de carpophore)

ou

Carpaccio de truite façon gravlax (condiment à l'orange sanguine, navet en pickles, vinaigrette aux agrumes & piment d'Espelette)

Filet mignon de porc lardé ((origine France) mousseline de carotte au cumin, asperges vertes fondantes & sauce)

ou

Pavé de poisson de la criée (poché au lait, risotto de riz noir & orge aux carottes et parmesan, crème de petits pois et jeunes pousses)

ou

Gnocchis de Printemps (crème d'épinards, œuf mollet, brunoise d'asperges, graines végétales & pousses)

Assiette de fromages

ou

Carrot cake déstructuré (cream cheese, noix de pécan, carottes confites et en gelée, sorbet mandarine)

ou

Mystère Chocolat & Caramel (mousse chocolat noir, biscuit sablé, caramel au beurre salé, grué de cacao)

Nos formules

Menu Epicurien

38,00 €