

Menu Toulouse-Lautrec

(sous réserve de modification)

Entrées

Aubergines en différentes textures : Confite au Miso, Caviar d'Aubergine à l'Huile d'Olive Fumée,
Champignons, Jambon de Bœuf Maison aux Epices

Ou

Tranches fines d'espadon comme un Leche del Tigre, crème de coco-citron vert, coulis de maïs
grillé

Plats

Filet de veau poêlé, rôti puis glacé dans son jus, jeunes épinards, pommes de terre grenaille,
noisettes grillées, espuma de potiron

Ou

Steak de bar grillé, risotto de riz noir, champignons, émulsion de bacon fumé

Desserts

Comme un Paris-Brest, petit pain à choux fourré de crème d'amandes pralinées et de noisettes,
mandarine acidulée

Ou

Biscuit moelleux au miel, figues de différentes façons, crème bavaroise aromatisée aux
agrumes, gélatine au vinaigre balsamique

Boisson : 1/2 bouteille de vin

(Menu végétarien/végétalien sur demande)