

MENU GOURMAND D'HIVER

OPTION DE SERVICE À DOMICILE OU DE LIVRAISON - COMMANDE MINIMUM S'APPLIQUE - PLS
DEMANDEZ LES PRIX ET LES DÉTAILS

OPTIONS VEGGIE & VEGAN, GF & DF DISPONIBLES – INFORMEZ-NOUS DE TOUTE ALLERGIE AVANT DE
COMMANDER

--

Gravadlax de betterave séchée maison avec glace au Wasbi, coolie de betterave, salade de carpaccio de betterave et salade

Suprême de Pintade, sauce Madère & Shitake ou Cèpes, haricots verts enrobés de bacon, mini-carottes glacées et purée truffée

Tarte Tartin à la glace vanille

Salade de Chèvre chaude et froide, jeunes pousses et réduction de pruneaux et Cognac

Jarret d'agneau ou bœuf bourguignon mijoté avec pommes de terre rôties au romarin et à l'ail et légumes de saison ou flageolets à la sauge et à l'ail

Brownie au chocolat et glace vanille

Assiette à partager de Tapas méditerranéennes : poivrons padron, Haloumi, houmous, trempette de courgettes au miel et thym, Tzatziki, olives, aubergines grillées, pains plats

Morue & Chorizo avec purée de courge musquée épicée, artichauts grillés, poivrons grillés et chips de gibier ou pommes de terre sautées

tiramisu

Boudin Noir ou v. Algues & avocat avec purée de pois wasabi, salade de pois germés & vinaigrette aigre-douce, salée, amère & umami

Risotto aux champignons et truffes ou avec salades de pancetta, courgettes grillées, roquette et poivrons rouges

ou

Chevreuril (selon saison) ou Bœuf poêlé avec jus classique, épinards fanés, purée de topinambour & chips de panais

Tarte au citron, coolie aux framboises et meringues aux myrtilles

Soupe de nouilles à l'asiatique

Magret de Canard (magret de canard poêlé) avec une sauce au gingembre et aux cerises, bok choi, mange tout, asperges et brocolis au sésame et nouilles de riz à la noix de coco

Ou

Ragoût de sanglier mijoté (en saison) ou poitrine de porc mijotée avec polenta à la sauge et pommes au four épicées ou sauce aux champignons shitake et oignons

Gingembre, Mangue & Courge Butternut/Gâteau de Potiron avec sorbet citronnelle ou Glace coco

Pétoncle poêlé avec purée de chou-fleur au curry, brocoli poêlé et graines de cumin grillées

Saumon poêlé avec Dahl à la noix de coco, épinards, brocolini carbonisé/Cavalo Nero/chou frisé et bhajis à l'oignon rouge et au maïs doux

Ou

avec quinoa, courgettis et carottes et sauce beurre blanc à l'aneth

Sticky Toffee Pudding avec une sauce caramel au tamarin salé et glace vanille

WINE, BEER & SPIRITS

WE WORK WITH A LOCAL WINE MERCHANT, SEVERAL LOCAL BREWERS AND 2 LOCAL GIN MAKERS.

WE ALSO HAVE A CAREFULLY SELECTED 'HOUSE' WINES SPECIFICALLY MATCHED TO OUR MENU.

ALTERNATIVELY YOU CAN ORDER SPECIFIC OR RECOMMENDED FINE WINES