

LA CIBOULETTE

Restaurant Bistronomique

MENU DÉCOUVERTE EN 5 TEMPS

AMUSE BOUCHE DES CHEFS

KEFTA DE BŒUF, ZAATAR, CITRON CONFIT

(Kefta de bœuf, coriandre, cumin, harissa, crème au zaatar, pâte filo croustillante)

ou

BABA GANOUSH, OEUF MARINÉ AJITSUKAE, GRENADE

(Purée d'aubergines, tahini, poivrons, marjolaine, tomates, œuf mollet mariné, grenade)

CUISSE DE CANARD CONFITE, POMME DE TERRE, SAVORA, CRESSON

(Cuisse de canard confite, palets de pommes de terres confites, condiments "savora" et cresson au beurre noisette)

ou

CABILLAUD, CURRY MADRAS, CAROTTE, CACAHUÈTE

(Cabillaud rôti, carottes rôties, sauce Soubise au curry madras, condiment cacahuètes grillés, ciboulette, échalote, gel de citron, pickles de graines de moutardes)

CHOCOLAT CARAÏBES, BANANE, CACAHUÈTE

(Crèmeux banane caramélisée, moelleux banane érable, pâte de fruits fraîche banane, ganache chocolat Caraïbes 66%, crème glacée banane, éclats craquants chocolat)

ou

CHOU PAMPLEMOUSSE ROSE, MAIN DE BOUDDHA, FLEUR DE SUREAU

(Chou croustillant, chantilly mascarpone fleur de sureau, main de bouddha confite, pâte de fruits fraîche pamplemousse et premières fraises)

MIGNARDISE DES CHEFS

Menu 60€ / Personne avec boissons chaudes incluses et les eaux



LA CIBOULETTE

Restaurant Gastronomique

MENU DÉGUSTATION EN 7 TEMPS

AMUSE BOUCHE DES CHEFS

TATAKI DE BOEUF SAUCE PONZU

Tataki de boeuf, sauce ponzu, purée d'avocat Wasabi, cébette, pickles d'échalottes

ou

DAURADE, KIWI, SORBET AUX HERBES

Tiradito de daurade, carpaccio de kiwi, sorbet coriandre - persil - citron, nori, bourache

PALERON DE BOEUF, BIÈRE AMBRÉE, POTIMARRON

Paleron de bœuf confit à la bière, jus de carottes, potimarron en 3 textures

ou

BAR CROUSTILLANT FAÇON GRENOIBLOISE

Bar croustillant, citron, câpres, persil, croûtons, pommes de terre safranées

ROCAMADOUR, CHAMPIGNONS BRUNS, NOISETTES

Rocamadour crémeux, lamelles de champignons brun, condiment noisette, poudre de champignons
salade frisée

PRÉ DESSERT DES CHEFS

TARTE CAFÉ, PANAIS

Tartelette café, ganache café, chantilly tiramisu, caramel café Kahlua, financier café Muscovado, crème
glacée au panais

ou

CHOU POIRE SOBACHA

(Chou croustillant, ganache montée Sobacha, crème glacée au sarrasin grillé, praliné Sobacha,
poire rôtie)

MIGNARDISE DES CHEFS

MENU 80€/Personne avec boisson chaude et eau incluses.

