

Les Nymphéas Restaurant

Prélude

*Tartare de Thon, persillade, vinaigrette passion, tuiles aux sésames
et œufs de lump*

~

*Cannelloni froid de chèvres frais, menthe et olives, coulis de tomate maison
et gingembre*

~

*Velouté de courge selon arrivage des "jardins du Gorneton", Espuma au lard fumé & jus
de Chlorophylle*

Intermède

*Côte de Veau Française cuite basse température, harissa verte maison, mousseline et panais
au curcuma et pommes de terre grenailles rôties au four à braise*

~

*Magret Français infusé au poivre voatsiperifery, sauce aux figues et miel, crumble pistache,
purée maison à la muscade et fenouil confit à l'orange*

~

*Tentacule de calamar géant grillée, sauce citron confit, risotto à l'aneth et fenouil à
l'orange*

Épilogue

*Le Nymphéa (Dessert signature) : mousse mûre et ses pétales de chocolat blanc posés sur
un croustillant praliné...flottant sur une gelée de liqueur de sureau*

~

Cube chocolat Mara au lait d'amande et noisettes

~

Banane, caramel, spéculos, chantilly maison

Assortiment de 4 fromages secs (8€) - Fromage blanc (5€)

