

Les Nymphéas

Restaurant

Menu Chef d'Œuvre

Mai / Juin 2024

46,00 € / TTC

Prélude

Tarte fine chèvre, épinard et miel safrané.

~
Taboulé de Sarazin, tomate confite, caviar d'aubergines fumées et pois chiches rôtis.

~
Tartare de bœuf au pistou de cébette aillée.

Intermède

Saumon à l'oseille, asperge rôtie, chips de radis blanc et flan de légumes.

~
Bavette de veau, mille feuilles de courgette et pomme de terre façon grand-mère, compoté de tomate cerise aux graines de tournesols.

~
Poivron farci aux légumes, falafel et son jus de carotte mentholé.

Épilogue

Entremet fraise rhubarbe, coulis de grenade.

~
Tiramisu pistache.

~
Mille feuilles framboise, ganache chocolat noire au gingembre fumé.





LE DOMAINE DE GORNETON

Les Nymphéas Restaurant

Tous les jeudis soirs en période estivale, notre restaurant ferme sa restauration traditionnelle au profit de son bar à vin « L'Instant Vinéa » !

L'Instant Vinéa

*Le bar à vin du Domaine de Gorneton ...
... ses planches et ses tapas à partager !*

~ Aperitivo ~

Fritas Patatas 10€

Pommes de terre rôties assaisonnées à la mexicaine servies avec une crème de ciboulette maison (servi chaud)

Tartinade de Sardine 15€

Tartinade de sardine, faite maison avec ses toast façon marinière.

Guacamole Maison 15€

Guacamole (avocat, oignon rouge, tomate coriandre et épices) et ses toasts.

~ Tapas ~

Focaccia de légumes 15€

Focaccia avec son coulis de sauce tomate maison et ses légumes de saison cuits au four à braise et fumé au sarment de vigne (servi chaud)

Focaccia de truite 22€

Focaccia de truite et sa crème d'aneth (servi froid)

Focaccia di Sora 18€

Focaccia de porchetta et sa persillade (servi froid)





LE DOMAINE DE GORNETON

Les Nymphéas Restaurant

Tous les jeudis soirs en période estivale, notre restaurant ferme sa restauration traditionnelle au profit de son bar à vin « L'Instant Vinéa » !

~ Planches ~

Planche charcuterie (2 pers) 25€

Charcuterie fine sélectionnée par nos soins : Spianata piccante italienne, pancetta poivrée, jambon cru San Daniele, pâté en croute, saucisson sec au poivre de Madagascar, saucisson authentique Lyonnais

Planche Fromage (2 pers) 20€

Sélection Fromagerie Viennoise : Comté affiné 12 mois, Rigotte de Condrieu, Fourme d'Ambert, tomme fleurie et mini burrata.

~ Assiettes ~

Assiette de crudités 12€

Légumes de saison cuits au four à braise et fumés au sarment de vigne accompagnés de sa sauce blanche maison au sel viking et piment d'Espelette

Falafel 14€

Falafel de pois chiche faite maison sauce à l'ail mentholée (servi chaud)

Tentacule de Poulpe 22€

Tentacules de poulpe émincées, sauce escabèche faite maison (servi chaud)

~ Desserts d'égoïstes ! ~

La Dame du Gorneton 12€

Sorbet chocolat noir, glace vanille de Madagascar, glace café, chantilly à la fève de tonka et coulis de chocolat maison

Parfait d'avocat 10€

Avocat et sa ganache de chocolat blanc sur son coulis de fruits rouges et copeaux de chocolat

Panna cotta 8€

Panna Cotta vanille fait maison au coulis de l'instant...

