

# Les Nymphéas

Restaurant

## Menu Chef d'Œuvre

Novembre / Décembre 2024

48,00 € / TTC

### Prélude

*Velouté forestier, œuf parfait et croquant nid d'abeille*

~  
*Effeillé de brandade, pistou d'épinards, chips de pancetta*

~  
*Croustillant de tête de veau, compotée d'oignons, salade de jeunes pousses et sauce teriyaki*

### Intermède

*Suprême de pintade, légumes de saison, jus de réduction au poivre de timut*

~  
*Filet de dorade rôti au four, risotto de la mer, émulsion de vin blanc au yuzu*

~  
*Pavé de butternut confit au romarin, légumes de saison, sauce aux pousses d'épinard et son croustillant au pain*

~  
*Suggestion du chef à l'ardoise avec un supplément.*

### Épilogue

*Tartelette fine au chocolat, tuile au grué de cacao*

~  
*Citron en trompe l'œil, crumble de spéculoos*

~  
*Le Nymphéa*

*Mousse mûre, ganache chocolat blanc au combava, croustillant praliné sur une gelée de liqueur de sureau*

