

Les Nymphéas

Restaurant

Menu Chef d'Œuvre

Septembre / Octobre 2024

46,00 € / TTC

Prélude

Maki au maquereau grillé et fumé à la citronnelle, crème raifort

~
Velouté de potimarron, tuile noisette fleurie et julienne de bresaola.

~
Tartare mi-figue, mi-raisin aux légumes croquants et pétales de chèvre à la pistache

Intermède

Caillette de truite de l'Ardèche, blettes et épinards, sauce vanille.

~
Onglet de Bœuf grillé au romarin, sauce chimichurri, wok de légumes de saison et panisse.

~
Artichaut farci au shiitake, tofu de blé laqué à la menthe et siphon de crème de foin.

Épilogue

Mousseline Normande de chocolat noir, pétales de pomme caramélisée et perle de lait.

~
Hérisson de citron meringué, zeste de citron confit et pesto sucré au basilic.

~
Petit déjeuner perdu, glace au café et orange confite.

