

# Les Nymphéas

Restaurant

## Prélude

Ceviche de dorade royale sur carpaccio de mangue, vinaigrette coco, salicorne et grenache

~

Mille feuille de tomates anciennes confites, mozzarella di buffala mariné au pimenton de la verra, mesclum de jeunes pousses.

~

Gaspacho de concombre aneth et basilic, allumettes de bressaola IGP et granité de chartreuse jaune

## Intermède

Tataki de thon et sésames, tagliatelles de légumes « cuites de peur », réduction gingembre citronnelle et coriandre, écrasé de pommes de terre au curry Breton.

~

Mignon de cochon français cuit basse température, fini au four à braise, courgettes des « jardins du Gorneton » rôties, écrasé de pommes de terre au curry Breton.

~

Pièce de bœuf selon arrivage de « Double M ranch » grillé au four à braise, légumes du soleil confits / croquants, pommes de terre grenaille et béarnaise maison.

## Épilogue

Charlotte et pistaches : Biscuit moelleux à la pistache, fraise, chantilly vanille, mascarpone, pistaches torréfiées.

~

Minestrone de fruits frais, sirop léger à la verveine de notre jardin, tuile croquante.

~

La forêt noire d'été : Chocolat, basilic et cerise.

\*

Assiette de fromages secs AOP : rigotte de Condrieu, fourme d'Ambert et comté  
ou fromage blanc (Supplément 4€)

