

RESTAURANT
"LE BISTROT DE SIRIYA"

LE CHEF PROPOSE

- * *Jarret de porc fondant, cuisiné façon thai dans une réduction de soja et de miel, parfumée d'anis étoilé et de cannelle*

(Tender pork shank cooked Thai-style in a soy and honey reduction, scented with star anise and cinnamon)

- 21,50 € -

- * *Filet de loup de mer délicatement rôti, accompagné d'une émulsion exotique aux poivres verts et d'un jus de fruits de la passion réduit*

(Delicately roasted sea bass fillet with an exotic green pepper emulsion and a reduced passion fruit jus)

- 21,50 € -