

AU JARDIN DE MONTBLANC

A Grignoter avec l'apéritif :

Assiette de charcuteries fines	18€
Croquettes maison (comté/emmental/jambon Ibérique)	6€ les 3 croquettes
Croquilles d'escargots persillés	5€ les 6 escargots

Entrées

Tomate /burrata, Gaspacho concombre, pomme, coriandre & jambon Serrano

-

Ceviche de Bar à la passion, leche de Tigre, salicorne

-

Pulled pork braisé, pain Bao, crudités marinées soja-miel & caviar d'aubergine

-

Terrine de foie gras de canard, chutney d'oignons rouges & toasts

Plats

Tartare de bœuf au couteau (cœur de rumsteak), mayonnaise à la truffe d'été,
pommes de terre grenailles & foie gras poêlé

-

Magret de canard au miel, fruits du verger, mousseline de carotte & frites maison

-

Lamelle d'encornet géant en persillade, bisque de homard, frites & poivronnade

-

Ravioles de gambas/basilic, sauce Noilly prat, risotto crémeux & légumes de saison

Suggestion du soir (nous demander)



Desserts

Fondant au chocolat grand cru, glace vanille bourbon, chantilly mascarpone

-

Nougat glacé maison à la nougatine pistache & amande

-

Crème brûlée vanille & glace artisanale à la pistache

Soupe de fruits rouges au poivre 4 baies, glace citron, palet caramélisé aux graines de courges

-

Assortiment de glaces au choix Gelato di Natura (glaces artisanales Italiennes) -
(vanille, pistache, café moka, caramel beurre salé, pomme verte, chocolat noir, mangue, fraise, citron) servi avec de la chantilly mascarpone

-

Assortiment de 4 fromages affinés

Menu complet entrée/plat/dessert : 42€

Menu entrée/plat : 36€

Menu plat/dessert : 33€

E/12€ - P/25€- D/8€

Prix TTC, service compris