

AU JARDIN DE MONTBLANC

A Grignoter avec l'apéritif :

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

Entrées

Velouté de butternut, œuf poché en cage, chantilly cacahuètes & chips de Grison

-

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

-

Mousseline de poulet fermier à l'estragon, sot l'y laisse croquant,
sauce Albufera & purée de pommes de terre

-

Noix de Saint jacques panées aux pignons de pin, risotto aux cèpes & sauce corail/muscat

-

Steak d'espadon, nouilles sautées aux légumes Thai & sauce beurre blanc au citron confit

Suggestion du soir (nous demander)



Desserts

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

-

Nougat glacé maison pistache/amande, coulis mûres & cassis

-

Crème brûlée vanille & glace artisanale à la pistache

Panna cotta praliné, croustillant aux noix & glace stracciatella

-

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