

≡ Menu Krapados ≡

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 39 €

ACCORD METS ET VINS 3 VERRES 10 CL 19€

LA MISE EN BOUCHE DES MARAIS, à la carte 12€

- › Poulpe à la grecque, tomates anciennes, betterave lactofermentée, feta fumée et olives Kalamata
 - › Gravlax de canard, caramel de gentiane, déclinaison de petits pois et marjolaine
-

LE FESTIN DES KRAPADOS, à la carte 25€

- › Cœur de longe de thon juste saisi, vinaigrette céleri pomme et yuzu kosho duo de soba et spaghetti de mer, fenouil braisé
 - › Pluma de porc ibérique cuite à basse température, courgettes confites, gnocchis soufflés et soubressade
-

Duo de fromages briérons chèvre et brie +7€

LES CHUCHOTIS DES FARFADETS, à la carte 10 €

- › Fraises fraîches, oxalis, mousse vanille et cœur mélilot, chou chou pécan
- › Chocolat grand cru, biscuit millionnaire, piment végétarien, verveine
- › Figues, shiso et miso blanc :
mochi à la figue, caramel de miso blanc, tuile meringue craquante, ganache figues/chocolat blanc et shiso acidulé
- › Assiette de quatre fromages briérons : (+2€)
chèvre, brie, tomme de vache et bleu de l'océan

Menu des Krapouyon 10€

Jusqu'à 12 ans

Nuggets de poulet maison - rösti de pommes de terre

Sirop à l'eau et boules de glaces

≡ Menu Del Lago ≡

Au déjeuner

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT 17€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 20€

Au diner

+ Dimanches et jours fériés

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 25€

ENTRÉES, à la carte 9€

- › Cheese-Naan, scamorza fumée, crispy pork, salsa verde et salade de chou chinois
 - › Gaspacho de concombre, labneh au lait de chèvre, minestrone de légumes et tuile aux multigraines
 - › Bouchons réunionnais : poulet-combava, sauce chien façon Krapa, shiitakés glacés
-

PLATS, à la carte 15€

- › Notre version du Biryani Bengalais, garam masala et raïta
 - › Linguines Alle Vongole : *palourdes, émulsion persil ponzu-yuzu, condiment satay cacahuètes*
 - › Crousti-sardine, caponata à la sicilienne, pommes paille, aioli et beurre de salicornes
-

Duo de fromages briérons chèvre et brie +7€

DESSERTS, à la carte 7€

- › Royal chocolat, crémeux grué, tuile cacao
Mousse aux deux chocolats, dacquoise amande, praliné feuillantine
- › Cheesecake matcha et citron vert, biscuit shortbread
- › Coupe glacée du moment