

CARTE REPAS ASSIS



Les menus signatures de notre Chef Jérémy Michel sont une douce invitation au plaisir. Art et passion se conjuguent à l'infini pour vous offrir une carte audacieuse où l'esthétique sublime l'équilibre subtil des saveurs. Découvrez la carte Printemps-Été, aux saveurs estivales et authentiques.

L'ESCAPADE GOURMANDE

29,90€ HT

LES ENTRÉES

Velouté Royal, pointe de fenouil

ou

Insalata Caprese, espuma basilic

ou

Fraîcheur Levantine, menthe fraîche
& citron, légumes de saison & coriandre

LES PLATS

Tian d'aubergines, tomates, courgettes,
crème aux épices indienne 🌱

ou

Volaille farcie à l'estragon et aux olives,
écrasé de pommes de terre
au beurre noisette

ou

Dos de saumon sauce vierge, fenouil
braisé, riz au curry

LES DESSERTS

Nage de fraises au poivre
de Sichuan, chantilly vanille

ou

Panna cotta vanillée, coulis de fruits
rouges Maison Rive Gauche

ou

Clafoutis à la pêche de vigne



Commandez au 09 82 31 40 40 ou par email à contact@rivegauchereception.fr

🌱 Plats végétariens

L'ESCAPADE RIVE GAUCHE

58,90€ HT

LES ENTRÉES

Terrine aux deux saumons, aneth
& ciboulette fraîche

OU

Tartare de Saint-Jacques au couteau,
sel fumé, pointe de citron vert

OU

Velouté de concombre, émulsion
de menthe, épi de gambas poêlée

LES PLATS

Grenadin de veau, écrasé de pomme
de terre, artichaut barigoule,
sauce romarin

OU

Filet de canette française, pommes
grenailles rôties au thym, asperges
vertes, crème d'estragon

OU

Lotte au sésame torréfié, fenouil
braisé, carottes fanes glacées,
sauce citronnelle

OU

Mijoté de légumes de saison, riz thaï,
sauce curry coco 🌱

LES DESSERTS

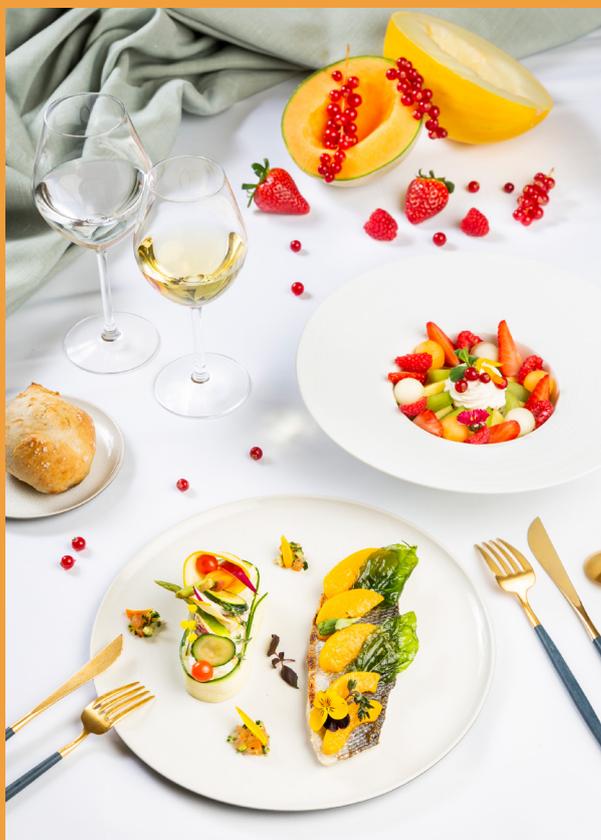
Tarte citron déstructurée

OU

Pêche de vigne rôtie au miel
d'acacia, émulsion combawa

OU

Dôme chocolat Valrhona, chantilly
en duo de fraise vanille



L'ESCAPADE PRÉCIEUSE

48,90€ HT

LES ENTRÉES

Velouté Andalou, pointe de céleri

OU

Tarte fine légumes glacés
& Serrano affiné

OU

Panna cotta saumon fumé & gambas
poêlées au citron vert

LES PLATS

Bar de ligne, pêche basilic, riz aux petits
légumes de saison, sauce vierge

OU

Dos de cabillaud en croûte d'herbes
fraîches, moelleux de courgettes,
sauce citrons confits

OU

Demi magret de canard français,
rôsti de pomme de terre, carottes
fanées glacées, sauce romarin

OU

Mijoté de légumes de saison, riz thaï,
sauce curry coco 🌱

LES DESSERTS

Salade de fruits de saison, crème
à la menthe fraîche

OU

Tiramisu traditionnel, fève de Tonka

OU

Tarte aux fraises Rive Gauche



CARTE REPAS ASSIS

Commandez au 09 82 31 40 40 ou par email à contact@rivegauchereception.fr

🌱 Plats végétariens