

CARTE REPAS ASSIS



AUTOMNE-HIVER

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 Automne - Hiver, aux saveurs chaleureuses.

L'ESCAPADE GOURMANDE

27,90€ HT

LES ENTRÉES

Velouté Dubarry, huile de vanille perlée,
herbes fraîches **IVEG**

OU

Moelleux de fondue de poireaux **IVEG**

OU

Salade de lentilles vertes, carottes, courgettes,
crème d'oignons caramélisés **IVEG**

LES PLATS

Suprême de volaille française, moelleux de
carottes, poêlée de champignons de Paris, sauce
blanquette traditionnelle

OU

Dos de saumon, fenouil braisé, crème de celeri
rave, beurre blanc aux agrumes

OU

Escalope végétale, riz pilaf aux herbes &
agrumes, sauce poivron **IVEG**

LES DESSERTS

Brioche perdue Rive Gauche, crème montée au
pain d'épices

OU

Fromage blanc, granola Rive Gauche

OU

Demie mangue caramélisée, crème citron vert



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



L'ESCAPADE PRÉCIEUSE

34,90€ HT

LES ENTRÉES

Velouté de potiron, émulsion châtaigne IVEG

OU

Foie gras Rive Gauche, figue rôtie au miel d'acacia

OU

Filet de saumon gravlax, crème d'épices andalouses

LES PLATS

Suprême de volaille jaune, farce forestière & chou-fleur en gratin, sauce graine de moutarde

OU

Dos de cabillaud cuisson basse température, purée de panais & carottes glacées, sauce citron

OU

Aiguillette végétale Bio, gratin de chou fleur, sauce pommes Granny IVEG

LES DESSERTS

Tarte fine aux pommes Golden, crème vanille

OU

Cheesecake vanille - biscuit spéculos

OU

Salade de fruits frais de saison

L'ESCAPADE RIVE GAUCHE

39,70€ HT



LES ENTRÉES

Velouté Esaü, foie gras poêlé aux épices

OU

Noix de Saint-Jacques fumées, émulsion aux épices de garrigue

OU

Terrine de poireaux, salade d'herbes fraîches, vinaigrette mandarine IVEG

LES PLATS

Souris d'agneau braisée, poêlée de rattes, champignons, jus corsé

OU

Dos de saumon caramélisé, moelleux de cèpes, carottes fanes glacées, sauce au cidre

OU

Tomates cœur de bœuf & sa farce de toffu fumé, boulgour aux herbes fraîches & haricots blancs au court bouillon IVEG

LES DESSERTS

Tiramisu au pain d'épices

OU

Poire façon Belle Hélène - Poire au sirop Rive Gauche, coulis chocolat Valrhona, crème montée

OU

Mille feuilles aux figes rôties revisité façon Rive Gauche



CARTE REPAS ASSIS

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