

CARTE REPAS ASSIS



PRINTEMPS – ÉTÉ

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

28,90€ HT

LES ENTRÉES

Velouté de betterave , émulsion de chèvre,
tuile de Serrano

OU

Tataki de thon, émulsion yuzu, caramel de soja

OU

Légumes de saison à la grecque, salade d'herbes **IVEG**

LES PLATS

Volaille française, pommes de terre ratte,
haricots verts sauce romarin

OU

Saumon, riz sauvage, ratatouille maison sauce
paprika fumée

OU

Risotto de légumes, salade jeunes pousses **IVEG**

LES DESSERTS

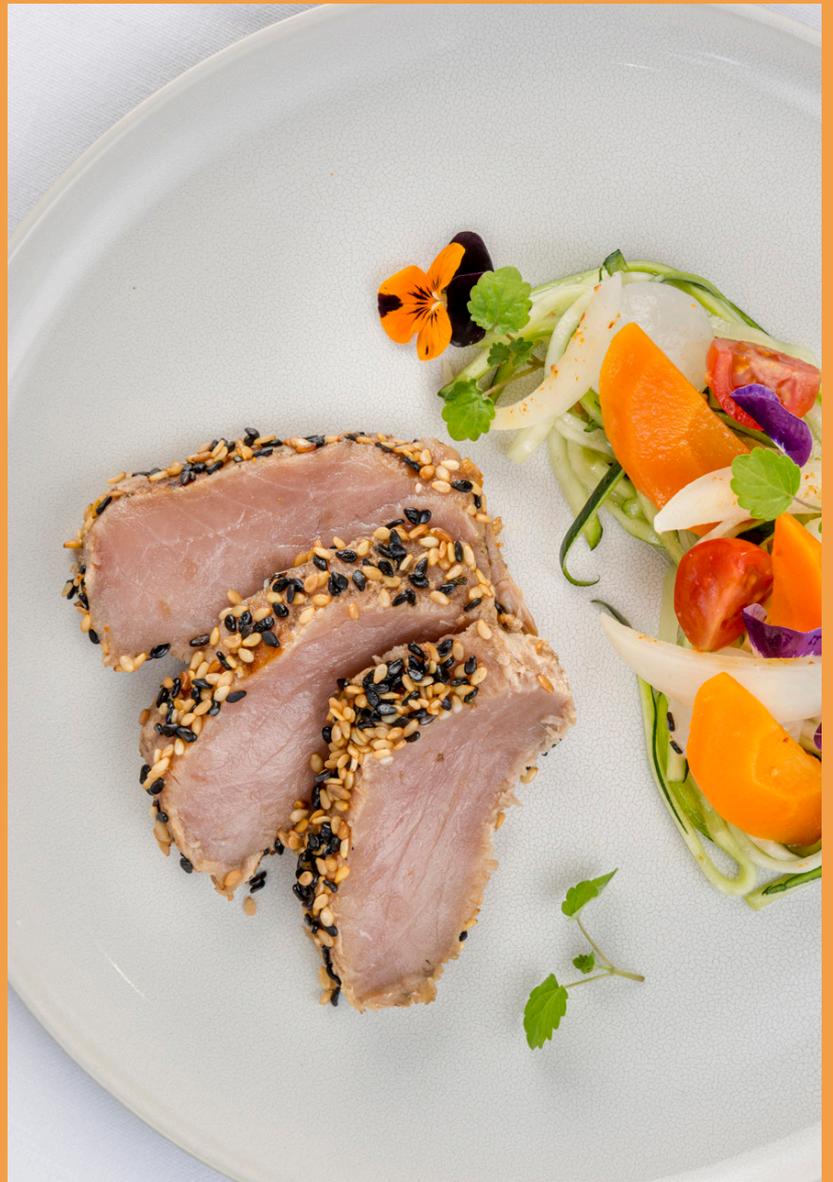
Panna cotta vanille, carpaccio d'ananas basilic

OU

Salade de fruits frais

OU

Tiramisu traditionnel



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

L'ESCAPADE RIVE GAUCHE

44,90€ HT

LES ENTRÉES

Tartare de bar à la citronnelle

OU

Gaspacho andalou, crème de magret fumé

OU

Tian de légumes, tofu fumé,
pousse de blette Red Chard | VEG

LES PLATS

Carré d'agneau en croûte d'herbes, polenta poêlée
et asperge

OU

Lotte française panée aux épices, endive braisée,
tian de légumes

OU

Parmentier farce de soja, sauce tomate infusée au
basilic frais | VEG

LES DESSERTS

Mousse au chocolat Gianduja, coulis de fruits
rouges

OU

Melon, sirop yuzu infusé au basilic | VEGAN

OU

Tarte aux framboises



L'ESCAPADE PRÉCIEUSE

35,90€ HT

LES ENTRÉES

Éventail de tomates anciennes & mozzarella,
émulsion basilic, chips de jambon Serrano

OU

Velouté fraîcheur de tomates jaunes, émulsion de
céleri, croquant de coppa

OU

Tartare de saumon, jeunes pousses, marinade
Cébette & tomates anciennes

LES PLATS

Ballotine de volaille française farcie au chorizo
doux, fondant dauphinois, sauce poularde

OU

Cabillaud laqué au sirop d'érable, risotto de
légumes

OU

Quinoa de lentilles, méli-mélo de légumes aux
agrumes, pousses d'épinard | VEG

LES DESSERTS

Mille feuilles de fruits rouges

OU

Abricots rôtis, chantilly de caramel beurre salé

OU

Moelleux au chocolat, coulis passion | VEGAN



CARTE REPAS ASSIS

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

 Plats végétariens