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

31,88€ HT

LES ENTRÉES

Velouté Dubarry | VEG

OU

Saumon Gravlax, jeunes pousses et chantilly aux épices

OU

Légumes croquants à la coriandre et crevettes marinées au saté

LES PLATS

Suprême de volaille, grenailles rôties, carottes fondantes et sauce aux champignons

OU

Dos de cabillaud, riz aux amandes et sauce citronnée

OU

Steak végétal, risotto aux herbes et bouillon de légumes | VEG

LES DESSERTS

Brioche perdue, crème montée et pain d'épices

OU

Panna cotta passion

OU

Crumble de fruits de saison

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

CARTE REPAS ASSIS

L'ESCAPADE PRÉCIEUSE

36,72€ HT

LES ENTRÉES

Velouté de potimarron, émulsion de châtaigne I VEG

OU

Salade de lentilles et copeaux de jambon Serrano

OU

Moelleux de poireaux, crème de champignons I VEG

LES PLATS

Parmentier de canard confit

OU

Pavé de saumon, fenouil braisé, riz aux herbes et beurre blanc

OU

Escalope végétale, quinoa aux agrumes I VEG

LES DESSERTS

Financier et émulsion de mangue

OU

Salade de fruits de saison

OU

Tarte fine aux pommes et crème cannelle

L'ESCAPADE RIVE GAUCHE

38,88€ HT

LES ENTRÉES

Velouté d'Ezau et escalope de foie gras poêlée, fleur de sel

OU

Tartare de dorade au couteau, émulsion combava

OU

Tarte fine de légumes et jeunes pousses I VEG

LES PLATS

Magret de canard français, mousseline de champignons et rosace de pommes de terre

OU

Filet de bar, risotto aux cèpes et huile citronnée

OU

Tomate cœur de bœuf farcie aux légumes I VEG

LES DESSERTS

Tiramisu au pain d'épices

OU

Poire façon Belle-Hélène

OU

Demi-mangue caramélisée, crème de marrons

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