

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

28,16€ HT

LES ENTRÉES

Gaspacho andalou, croûtons croustillants au thym, tuile de coppa rôtie

ou

Tataki de thon aux deux sésames, julienne de légumes coriandre fraîche, crème montée au yuzu

ou

Salade d'aubergines fondantes, tomates fraîches, fêta, sauce au vieux Xérès | **VEG**

LES PLATS

Tian de légumes, tofu poêlé, salade d'herbes fraîches

ou

Ballotine de volaille farcie aux olives, pommes de terre rattes, haricots verts en persillade, sauce cocotte

ou

Pavé de saumon pané aux épices, trio de céréales, ratatouille à l'ancienne, sauce coco curry

LES DESSERTS

Panna cotta vanille de Madagascar, brunoise d'ananas frais

ou

Salade de fruits frais, de saison, tuile du Chef

ou

Velouté de melon charentais basilic, billes de melon jaune, tuile basilic



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

L'ESCAPADE RIVE GAUCHE

37,36€ HT

LES ENTRÉES

Tartare de bar au couteau, sel fumé, crème citron vert
ou

Gaspacho revisité au concombre, émulsion menthe, pic de gambas poêlées au citron vert
ou

Eventail de tomates anciennes, espuma basilic, tuile de Serrano

LES PLATS

Demi magret du Sud-Ouest, gratin dauphinois à l'ancienne, pointe d'asperge verte, sauce romarin
ou

Médailillon de lotte, fenouil braisé, carottes fanes glacées, sauce citronnelle
ou

Parmentier arlequin, pomme de terre, légumes poêlés, salade d'herbes fraîches, sauce tomate basilic **IVEG**

LES DESSERTS

Tarte au citron déstructurée
ou

Délice de framboises et sa coque de macaron
ou

Mousse au chocolat Gianduja Valrhona, perles de fraises



L'ESCAPADE PRÉCIEUSE

34,36€ HT

LES ENTRÉES

Velouté de tomates jaunes, émulsion céleri et tuile de coppa
ou

Terrine d'aiglefin aux agrumes, salade d'herbes
ou

Duo de saumon au couteau, émulsion au raifort

LES PLATS

Suprême de volaille, tagliatelles de légumes poêlées, écrasé de pommes de terre infusé au romarin, sauce chorizo
ou

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, polenta piquée aux poivrons, sauce paprika fumé
ou

Risotto à l'italienne de légumes, pointe d'asperges et tomates fraîches confites au four **IVEG**

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat Valrhona, glace vanille, perle de passion
ou

Feuilleté d'été, fruits rouges surmontés d'une crème montée vanillée, coulis fraise
ou

Abricot frais caramélisés au four, crème montée à la pistache



CARTE REPAS ASSIS

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

 Plats végétariens