

Restaurant L'Envers du Décor
Proposition de Menu pour votre soirée
Menu 1 entrée-plat-dessert Fr 67.-
Menu 2 entrées-Plat-dessert Fr 72.-

Amuse-bouche

Entrées

Tartare de Langoustine à l'avocat et fruit de la Passion

Ou Cromesquis de Quinoa et légumes,

Chapelure de Polenta et graines torrifiées au curry

Ou Carpaccio de Saint jacques aux légumes croquants

Purée de Rucola à l'huile d'olive

Ou Cappuccino de Courge à l'Orange, Magret de Canard séché

Truffe Noire d'Automne

Plats Poisson

Médailles de Lotte sauce au Curry noir

Pommes écrasées et légumes de saison

Ou Saint jacques rôties, Foie gras poêlé sauce au vieux Porto

Purée de Petits pois et pomme de terre et légumes de saison

Plats Viande

Grenadin de Veau aux Mandarines et Piment d'Espelette

Pommes Darphin et légumes de saison

Ou Médailles de Bœuf sauce Vodka,

Pommes Darphin et légumes de saison

Suite....

Desserts

L'Eponge

Humide au chocolat, sorbet Limoncello Artisanal

Ou l'assiette gourmande

Ou Le Baba

Ananas, Citron vert et Rhum

Ou Tartelette au chocolat

Ganache, caramel beurre salé et sorbet Mangue Artisanal

Nous attirons votre attention :

Un seul choix d'entrée et de Dessert pour toute la table (sauf en cas d'allergies ou d'intolérances) et vous avez la possibilité de faire choisir le plat principal (en sélectionnant un poisson et une viande parmi les choix proposés) pour tout le groupe en nous transmettant le choix définitif une semaine avant votre repas.

*Nous travaillons seulement avec des produits frais et préparés sur place par
Notre Chef Joaquim et son équipe*

Merci