

Restaurant l'Envers du Décor

L'Amuse-Bouche

L'entrée des Menus :

Œuf Parfait de la ferme du Lignon
Crème de potimarron, dés de Pain grillés
Emulsion de Courge



Menu Mer à 64.-

Pavé de Thon rouge mi cuit
Polenta gratinée pain à l'ail, sauce tomate rôtie
Légumes du maraîcher



Menu Terre à 64.-

Pintade (FR) cuisson à basse température
Sauce Morilles
Parmentier de légumes



Menu Végétarien à 44.-

Courgettes farcies au riz, tofu, légumes et sauce curry
Saladine



Le dessert des menus :

Tarte aux trois citrons
Meringue Italienne