

Menu Le Cornadel

Entrée/Plat/ Fromage ou Dessert 49 €



LA FERME DE
CORNADEL

Mi-cuit de Foie-Gras punché à la Cartagène, pain d'épices maison
& chutney d'oignons doux des Cévennes

ou

Médailillon de Lotte & son émulsion crémeuse au Champagne

ou

Ravioles de betterave au crabe, mangue, pignons & fruits de la passion

ou

Oeuf parfait, sauce vigneronne, champignons & lard avec sa crique de Pommes de terre

Filet de saint-Pierre cuit à l'unilatéral, crème de céleri à la fève de tonka

ou

Tournedos de boeuf Rossini, Pain de campagne Foie-gras (Suppl.10 €)

ou

Seiche à la Plancha, risotto de riz noir Vénéré au parmesan & aïoli

ou

Filet de boeuf, son jus de viande corsé avec ses légumes du moment

ou

Cuisse désossée de lapin à la moutarde ancienne, panée aux graines de moutarde torréfiées &
chapelure japonaise, râble rôti & ses légumes

L'assiette d'assortiment de fromages (Supplément 10 €)

La Tartelette Mojito : crémeux citron, insert citron vert, ganache montée à la menthe fraîche
& gel au rhum

ou

La déclinaison de vanille de Madagascar & son praliné de cacahuètes

ou

Le Cheese-cake revisité à la pistache : financier, ganache montée à la pistache & ses fruits de saison

ou

Le biscuit croquant en duo de chocolat noir & praliné de sésame noir avec son coulis au Yuzu

Les accompagnements des plats peuvent changer au fil des saisons

Disponible tous les jours midi & soir Prix en Euros - Taxes et Service Compris - Nous n'acceptons pas les chèques