



TAPAS - BAR - TRAITEUR

Verdun



MENU NOUVEL AN

90\$

AMUSE-BOUCHE

Gravlax de saumon sauce yogourt, gingembre fumé et confiture de jalapenos marinés

Betterave jaunes et halloumi grillé, gremolata au basilic thaï, ail et lime

ENTRÉE

Tataki de boeuf avec verdure de roquette et vinaigrette yuzu, miel et moutarde

Ceviche de pétoncles à la fruit de passion et galanga

Salade de champignons, chanterelles, pleurotes, king oyster, cresson, ponzu et mirin



TROU NORMAND

Granité de noix de coco et limoncello

PRINCIPAUX

Risotto aux crevettes d'Argentine, tomate ancestrale, basilic, pecorino, truffe râpée

Contre-filet AAA à la sauce Hennessy et bleu, légumes de saison et purée de pdt bleu

Gnocchi pâtes fraîches, chanterelles, pleurotes et sauce forestière à la truffe

DESSERT

Beignet style "New Orleans" avec caramel à la fleur de sel

Mousse au chocolat et café vietnamien