



MENU  
CINQ  
SERVICES

## *Menu Cinq Services*

74 €

*Accords mets et vins (2 verres)*

### **ENTRÉE**

#### LE FOIE GRAS

Marbré de foie gras ou foie gras poêlé selon l'arrivage, confit de pommes

#### THON

Tartare de thon, pastèque et wakamé, vinaigrette pomelos

#### OEUF BIO

Chaud-froid, oeuf bio croustillant aux sésames, émulsion d'asperges au au parmesan

#### LA SARDINE

Sardine, coeur de boeuf et figues, sorbet, tomates, basilic

### *et POSSOINS aux choix*

#### LE BAR

Pavé de bar écailles d'avocats, choux-fleurs, sauce chmichurri

#### FRUITS DE MER

Poulpes, moules, couteaux cuits en marinère, légumes croquants

#### LA SAINT JACQUES

Noix de Saint-Jacques snackées, confit d'abricots miel romarin, quinoa, Chioggia acidulé

### *et VIANDES aux choix*

#### VOLAILLE EN TOURNEDOS

Burgher de tournedos de volaille, crème fraîche et reblochon

#### PORC PARFUMÉ

Carré de cochon à la française fumé au foin, jus à la truffe blanche

#### L'AGNEAU

Souris d'agneau laqué, riz rouge de Camargie et courgettes, carottes, carotte glacée

#### RIS DE VEAU

L'indétrônable ris de veau juste braisé, asperges et purée vitelotte

#### LE BOEUF

Filet de boeuf rôti, caviar d'aubergines, pommes grenailles jus truffé

#### ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Steak de pois chiches courgettes et tomates, farandole de légumes



MENU  
CINQ  
SERVICES

## *et* FROMAGES

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

## *et* DESSERTS *aux choix*

### PARIS-ANTILLES

Choux façon Paris-Brest, chiboust vanillé et fruits de la passion, banane caramélisée

### CHOCOLAT VALRHONA

Légèreté de chocolat noir, streusel cacahouètes caramélisées myrtilles glacées

### HIBISCUS (BISSAP)

Pomelos et tartare d'ananas basilic yuzu, infusion bibiscus

### BABA CUBAIN

Baba Cuba, mousse à la liqueur de café, petites meringues

### CAFÉ TRÈS GOURMAND

Composition du chef