



Menu Concorde

juillet / août 2024 - 45 euros



Entrée

SAUMON EN GRAVLAX MAISON AU COMBAVA
riz vinaigré | chantilly au wasabi

ou

CRÉMEUX DE LENTILLES AU MAGRET FUMÉ

Plat

FILET DE ROUGET À LA PLANCHA
sauce vierge aux olives condimentées |
semoule aux fines herbes

ou

KEFTA DE POULET MAISON
sauce fromage blanc, coriandre, citron |
julienne de légumes sautés au beurre caloupilé

Dessert

TARTELETTE BANANES CARAMÉLISÉES
crème diplomate au chocolat noir |
éclats de nougatine aux cacahuètes

ou

SAINT-HONORÉ AUX FRUITS ROUGES
ganache chocolat blanc et fève tonka

