

Menu « ISEO »

Soir



Entrée + Plat ou Plat+ Dessert : 26.90€

Entrée+Plat +Dessert : 30.90€

LES ENTREES (A la carte : 8,5€)

- Suggestion du moment, Voir « ardoise »
- Carpaccio de saumon aux agrumes, sauce Miso
- Raviolis aux crevettes et petits légumes à la vapeur
- Tartare de thon au gingembre, avocat, concombre et herbes fraîches
- Croustillant de blanc de seiche, avocat et sauce carotte
- Enroulé de gambas et mozzarella, légumes
- 6 huitres fines de claires (sup.2€)
- Petits nems (4 pièces), coriandre et menthe
- Sushis au Foie Gras (sup.2€)
- Croustillant de chèvre chaud, magret fumé et noix

LES PLATS (A la carte : 19€)

Les poissons du moment *selon arrivage*
Voir « ardoise »

Nos Poissons

- Assiette Japonaise 12 pièces (Selon disponibilité)
- Blanc de seiche caramélisé et son riz vapeur (selon arrivage)
- Wok de Saint jacques au lait de coco et curry rouge
- Salade océane (crevettes roses, langoustine, blanc de seiche et saumon fumé)
- Marmite de moules à la crème de curry jaune, frites maison
- Marmite de moules au basilic thaï, frites maison

Nos Viandes

- Magret de canard à la plancha et son riz Japonais, miel et soja
(Avec escalope de Foie Gras poêlé sup.2€)
- Cocotte de poulet (cuisse désossée) à la crème de curry jaune et lait de coco
- Entrecôte (250gr) marinée au Saké et gingembre, frites maison
- Wok d'émincés d'entrecôte et bavette d'ail, lait de coco et curry rouge
- Wok de légumes frais, chèvre chaud et curry

LES DESSERTS (A la carte : 8€)

- Suggestion du moment, Voir « ardoise »
- Fondant au chocolat et crème anglaise
- Brownie au chocolat, noisette et amande et sa boule de glace vanille
- Nem chocolat/banane, macaron, glace vanille
- Pain perdu brioché, ananas caramélisé et boule de glace vanille
- Tarte Tatin et sa glace vanille
- Trilogie de glace ou sorbet (parfums au choix)
- Thé ou café Gourmand
- « Les desserts du menu Bistrot sans suppléments »

Nous vous prions de prévenir nos serveurs en cas d'éventuels allergies ou indispositions à certains ingrédients.