

MONSIEUR B - Menu à la Carte

Foie Gras du moment - 26

Entrées

Bouillon de pétoncles et dashi, bourgots et crevettes, yogourt aux câpres et baies de genièvre avec huile à l'aneth. - 23

Joue de veau braisée, confit d'aubergines fumées, gel d'ail et citron, crème cassée à l'estragon et poivre noir. - 24

Tartare de saumon, mayo épicée, salade de fenouil et roquette. - 20/32

Ris de veau croustillant et pleurotes braisées, espuma d'ail noir, pain ménage, croustilles de salsifis, oignons perlés pochés avec pois verts et cresson. - 24

Trou Normand - 9

Plats

Pâtes pappardelle, joue de morue pochée au lait, crème d'oursin avec poireaux braisés et huile de fleur d'ail. - 42

Râbles de lapin farcis de duxelles de champignons, enrobés de bacon glacé au sirop d'érable, carottes grillées, purée de pommes de terre avec jus de boeuf et croustilles de carottes. - 43

Tartare de bison, œuf de caille, mousse à l'ai rôtie avec câpres et estragon, émietté de fromage. - 38

Cuisse de canard confite, purée et croustilles de céleri rave, daïkon braisé et jus de vin rouge.- 40

Dessert ou fromages - 12