

Neva C U I S I N E

Les Menus

Entrée - Plat 36€

Plat - Dessert 36€

Entrée - Plat - Dessert 42€

A Partager

- **Truite façon Gravelax** 17€
 - **Jambon blanc italien truffé** 17€
-

ENTREES

- **Carpaccio de Maquereau** 14€
Condiment Yuzu, yaourt fumé, quinoa soufflé
 - **Foie gras de canard des Landes** 15€
Gelée de sangria, melon
 - **Poulpe à la plancha** 14€
Cocos de Paimpol, croquant pomme de terre, mayonnaise au Wasabi
 - **Betterave déstructurée** 13€
Crumble de légumes, oeufs de truite, croquant betterave
 - **Tartare de Boeuf** 14€
Jaune d'oeuf confit au soja, ketchup maison, croquant de blé
-

PLATS

- **Cabillaud demi-sel** 27€
Coques marinières, sauce tomate au curry rouge, sarrasin grillé
 - **Thon Blanc snacké** 25€
Brocolis en semoule, pieds de mouton sautés, choux rouge caramélisé au cidre, sauce citron
 - **Joue de boeuf à la bière** 25€
Carottes fanes à l'orange, oignons blancs pickles, échalotes confites
 - **Pintade rôtie contisée au beurre d'amande** 27€
Choux blanc au Tandoori, figues rôties, cresson, sauce suprême, mole aux amandes
 - **Ris de veau crousti-fondant au Big green egg (+6€ dans le menu)** 31€
Ecrasé de potiron, noisettes torréfiées, portobellos au miso, cébette thaï grillée, siphon champignon
 - **Entrecôte de Boeuf - pour 2 personnes - (+10€/personne dans le menu)** 37€
Tomates coeur de boeuf rôties au balsamique, purée de pommes de terre au beurre noisette, siphon Béarnaise
-

FROMAGE

- **Saint Nectaire AOP de la Ferme du Bois Joli** 12€
-

DESSERTS

- **Tartelette mirabelles et tomates cerises confites** 12€
Basilic, crémeux citron, confiture mirabelle
 - **Entremet chocolat et figues de Solliès** 12€
Caramel, glace vanille et figue
 - **Tiramisu pistache** 12€
Glace pistache
 - **La Sphère déstructurée au chocolat Guanaja (+3.5€ dans le menu)** 16€
Brunoise de poires pochées, amandes torréfiées et glace vanille
-