

Meva
CUISINE

BEATRIZ
Gonzalez.

Neva

C U I S I N E

C'est avec plaisir que nous continuons de vous accueillir pendant cette période délicate.

Cependant, de nouvelles mesures gouvernementales s'appliquent à présent :

La capacité maximale du restaurant est désormais de 35 personnes.
La réservation est donc dorénavant plus que recommandée.

- Le port du masque est obligatoire dans l'ensemble du restaurant et ce même à table, sauf au moment de la consommation.
- Une feuille de rappel est mise à votre disposition sur chaque table, nous vous prions de bien vouloir y inscrire votre nom et numéro de téléphone.
- Les règlements s'effectuent désormais uniquement à table.

Nous vous remercions pour votre compréhension et votre soutien .

B E A T R I Z
Gonzalez.



Beatriz Gonzalez est une chef Mexicaine, originaire de l'île de Cozumel dans la mer des Caraïbes.

Après être passée par l'Institut Paul Bocuse à Lyon, elle fait ses classes dans les grandes maisons étoilées : Paul Orsi à Lyon, Lucas Carton, chef triplement étoilé, puis à la grande cascade où elle finit chef-adjointe.

La chef a élu domicile à Paris, rive droite, en ouvrant le Neva Cuisine en 2011 puis le Coretta 2 ans plus tard.

A l'image de son pays natal, sa cuisine est aussi conviviale que généreuse, colorée que raffinée.

Neva

CUISINE

Les Menus

Menu Découverte en 6 séquences

Doit être choisi par l'ensemble des convives

Disponible uniquement le soir - 65€

Entrée - Plat 36€

Plat - Dessert 36€

Entrée - Plat - Dessert 42€

Neva

CUISINE

A PARTAGER

- **Truite Façon Gravelax** - Condiment Piquillos 17€

ENTREES

- **Oeuf Parfait** 14€

Chou fleur, morilles des pins, salicorne, croquant de lentilles

- **Foie gras de canard des Landes** 15€

Gelée de citron de Menton, condiment Kumquat et Kalamansi, brioche toastée

- **Encornets à la plancha** 14€

Radis Daikon, radis noir, yaourt Fumé, citron confit, condiment piquillos

- **Premières Saint Jacques Cuites et crues** 14€

Potimarron, condiment pépites et coriandre, vinaigrette Yuzu

PLATS

- **Pêche du jour** 25€

Chou Cabus, oignons nouveaux, poudre de concombre brûlé, beurre blanc au Champagne

- **Canard colvert rôti** 27€

Topinambours, pralin amande et noix de Macadamia

- **Ris de veau crousti-fondant au Big green egg (+6€ dans le menu)** 31€

Risotto de salsifis, éclats de citron Meyer, espuma noisette, jus de veau

- **Entrecôte de boeuf Txoguitxu à partager pour 2 personnes - (+10€/personne dans le menu)** 37€

Ecrasé de patate douce violette, siphon ail, jus de veau

FROMAGE

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

DESSERTS

- **Sablé breton aux pommes Granny Smith et Yuzu** 12€

Mousse chocolat blanc, sorbet pomme verte et Yuzu

- **Tartelette aux figues de Solliès, sablé chocolat, crème de marron, noisettes** 12€

Sorbet figue

- **La Sphère déstructurée au chocolat Guanaja (+3.5€ dans le menu)** 16€

Brunoise de poires pochées, amandes torréfiées et glace vanille
