

MENU DÎNER LES OMBRES

MEAL COUPON

(aggiornato a giugno 2018 – suscettibile di variazione)

Entrées:

Légumes du moment en tarte fine croustillante, condiment pissalat

Vegetables of the day in crispy pie, pissalat condiment

ou / or

Foie gras de canard mi-cuit, pain brioché toasté
abricot en chutney et en quartier mi-confit, “gel” poivrée

*Half-cooked duck foie gras, apricot chutney and half-candied slices,
pepper “jelly” and toasted brioche bread*

Plats:

Belles gambas snackées,
tomates anciennes semi-confites, pesto riquette/pistache

*Nice snacked prawns, half-candied heirloom tomatoes,
pesto of arugula lettuce/pistacchio*

ou / or

Magret de canard comme une grillade,
pomme fondante, jus condiment épicé piquillos/cebette

*Duck breast cooked like a grill,
melting potatoe, spiced juice with condiment piquillos/baby leek*

Desserts:

Fraises, rhubarbe rôtie,
miel, craquant à l’orange et sorbet citron vert

*Strawberries and roasted rhubarb as a carpaccio,
honey, crispy orange tile and lime sorbet*

ou / or

Chocolat noir au piment d’Espelette
Dark chocolate dessert with Espelette pepper

Boissons

Coupe de champagne / Champagne glass

Vin blanc ou rouge / White or red wine

Eau minérale / mineral water

Café / coffee