



Mosaïques de Terroir

Menu soirée Musique live du 1er août

Entrée tapas – *Starter tapas*

Gambas en tempura

Tempura King Prawn

Gougère farcie à la crème de comté

Gougère Filled with Comté Cream

Mini tartelette au tartare de thon

Mini Tartlet with Tuna Tartare

Brochette d'agneau au BBQ japonais, yaourt et za'atar

Japanese BBQ Lamb Skewer with Greek Yogurt and Za'atar

Mini tartelette aux légumes

Mini Vegetable Tartlet

Poisson – *Fish*

Maigre sauvage, riz de Camargue comme un risotto citronné, sauce vierge

Wild Meagre, Camargue Rice Cooked Risotto-Style with Lemon, Sauce Vierge

Ou / Or

Viande – *Meat*

Pluma ibérique de pata negra au miso, purée de pomme de terre et sucrose braisée

Iberian Pata Negra Pluma with Miso, Mashed Potatoes and Braised Little Gem Lettuce

Dessert – *Dessert*

Fromages de chèvre

Goat cheese

Ou / Or

Sélection de fromages affinés – supplément de 2€

Aged cheeses selection - €2 supplement

Ou / Or

Tartelette citron meringuée, sorbet yuzu

Lemon Meringue Tartlet with Yuzu Sorbet

Ou / Or

Entremet chocolat, glace noisette

Chocolate Entremet with Hazelnut Ice Cream

Entrée, plat, fromage ou dessert

Supplément fromage de chèvre

Supplément fromages affinés

69€

10€

12€

Starter, main course, cheese or dessert

Extra Goat cheese

Extra Aged cheese

retrouvez-nous sur

WWW.PERREAL.COM