



Mosaïques de Terroir

Menu soirée Musique live 11 juillet

Entrée tapas – *Starter tapas*

Mini tartelette au tartare de thon

Mini tartlet with tuna tartare

Mini tartelette abricot, ricotta et herbes du potager

Mini tartlet with apricot, ricotta and garden herbs

Croquetas de jambon ibérique

Iberian ham croquetas

Brochette de bavette d'Angus au BBQ japonais

Angus flank steak skewer, grilled on Japanese BBQ

Gambas en tempura

Tempura prawns

Poisson – *Fish*

Maigre au miso, salade d'épinard et sucrose au sésame noir et yuzu, baba ganoush

Miso-glazed hake, spinach and baby gem lettuce salad with black sesame and yuzu, baba ganoush

Ou / Or

Viande – *Meat*

Veau cuit à basse température, purée de pomme de terre et céleri, tatin d'oignons, jus de veau

Slow-cooked veal, potato and celeriac purée, onion tarte Tatin, veal jus

Dessert – *Dessert*

Fromages de chèvre

Goat cheese

Ou / Or

Sélection de fromages affinés – supplément de 2€

Aged cheeses selection - €2 supplement

Ou / Or

Entremets chocolat fève de tonka

Chocolate and tonka bean entremets

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