



Mosaïques de Terroir

Menu soirée Musique live du 8 août

Entrée tapas – *Starter tapas*

Mini tartelette de tartare de gambas

Mini prawn tartare tartlets

Gougère farcie à la crème de comté

Gougère Filled with Comté Cream

Croquetas de cecina

Cecina croquettes

Mini pissaladière

Gaspacho de tomates vertes

Green tomato gazpacho

Poisson – *Fish*

Bar au BBQ, purée de pomme de terre et fenouil, salade de fenouil et émulsion au jambon ibérique

BBQ sea bass, potato and fennel purée, fennel salad and Iberian ham emulsion

Ou / Or

Viande – *Meat*

Onglet d'Angus à l'échalotte, purée de carotte et salade d'herbe

Angus hanger steak with shallots, carrot purée and herb salad

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

Crèmeux chocolat au lait, brownie, figes fraîches et noisettes caramélisées

Milk chocolate crèmeux, brownie, fresh figs and caramelised hazelnuts

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