



information | réservation

04 93 16 64 00 · restauration@lenegresco.com

www.lenegresco.com

VOTRE SAINT-VALENTIN AU CHANTECLER

L'éveil des papilles...

Appetizer

*

Duo de langoustines au poivre de Timut,
pointes d'endives et vinaigrette gourmande aux herbes.

*Langoustine Carpaccio and pan-fried langoustine in Timut pepper
with chicory, and flavoursome herb vinaigrette*

*

Sole petit bateau braisée au Champagne rosé,
chanterelles et salsifis.

*Small boat sole braised in pink Champagne
with chanterelle mushrooms and salsify*

*

Filet de veau du Limousin, cœur de pommes soufflées,
damier d'asperges et condiment à la mandarine.

*Fillet of "Limousin" veal, with soufflé potato hearts,
checkerboard asparagus and mandarin orange condiment*

*

Les cygnes de l'amour, aux parfums de vanille de Tahiti et
noix de coco, caramel et crémeux aux fruits de la passion.

*Cream puff swan enhanced with Tahiti vanilla and coconut,
creamy caramel and passion fruit*

*

Une fin de douceurs.

160 €



LA ROTONDE MENU SAINT-VALENTIN

14 février 2016

Amuse bouche

Appetizer

*

Carpaccio de thon, rougail de mangue parfumé de coriandre

Salade croquante de coeur d'artichaut

*Tuna carpaccio, mango rougail enhanced with coriander
and crunchy artichoke heart salad*

*

Filet de boeuf en croûte de pâte feuilletée

Duxelle de champignons et côtes de blettes

*Fillet of beef in a puff pastry crust with
mushroom duxelles and Swiss chard*

*

Nid d'amour de chocolat lacté

Crèmeux Gianduja et citron vert, dacquoise noisette

*Milk chocolate « Nid d'amour » with Gianduja chocolate,
lime cream and hazelnut dacquoise*

*

75 €

information | réservation

04 93 16 64 00 · restauration@lenegresco.com

www.lenegresco.com