



Mouton Noir

MENU DÉGUSTATION

AMUSE-BOUCHE

Fenouil poché au dashi, laqué à la sauce teriyaki, labneh sésame, coriandre

ENTRÉES

Tataki de bœuf, vinaigrette à la carotte fermentée, chili et brocolis frits

Tomate farcie à la salade de poulpe, olives, coriandre et crème de poivrons rôtis
à l'huile d'olive

PLATS

Haut de cuisse de volaille farcie à la duxelles de champignons, purée de céleri
rave au beurre noisette, crumble de champignons et velouté de moutarde à
l'estragon

DESSERT

Glace artisanale au chocolat, brownies, dulce de leche au chocolat & cacahuètes
épicées

*Le même menu est proposé pour l'ensemble des convives. Nous pouvons néanmoins
adapter les plats selon les allergies et contre-indications alimentaires de chacun.

Aniss Meski