

CAFE DE LA DIGUE

MENU SAINT SYLVESTRE

85 €

AMUSES BOUCHES

CUILLÈRE DE GAMBAS CARAMÉLISÉES AU GINGEMBRE GRILLÉ,
ÉMULSION À LA CRÈME D'ŒUF AU CURRY

CROUSTILLANT DE BONBON AUX NOIX DE SAINT JACQUES,
RISOTTO DE POIRE À LA LIQUEUR DE VERVEINE

TARTARE D'HUITRES ET DE HOMARD À LA CRÈME D'OIGNONS DE CÉVENNES,
SUR SA TUILE À L'ENCRE DE SEICHE

ROULEAU DE TRUITE DE MER AUX LANGOUSTINES, ASPERGES,
ESPUMA À LA CRÈME DE COCO, RIESLING

COUPE DE CHAMPAGNE

ENTRÉE

DUO DE GRAVLAX LOTTE ET SAUMON MI-CUIT AU BEURRE D'ESCARGOT TRUFFÉ,
POËLÉE DE GIROLLES AVEC SON ÉMULSION À LA CRÈME D'AIL AU CHAMPAGNE.

OU

DÉCLINAISON DE FOIE GRAS, QUENELLE DE CHUTNEY, ÉCORCES DE POMME VERTE
ACIDULÉE MARINÉE AUX FRUITS DE LA PASSION

DÉCLINAISON DE DOUCEURS ET MIGNARDISES

PETITE VERRINE DE PUNCH AUX SAVEURS EXOTIQUES
DUO DE MACARON À LA FLEURS D'HIBISCUS, PASSION ET POIRE.
DOUCEUR DE MOUSSE EXOTIQUE

PLAT

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU JUS DE CHANTERELLE SAUVAGE ET MORILLES.
ESPUMA DE CAROTTES JAUNES, ÉMULSION DE LÉGUMES FONDANTS

OU

ST JACQUES FAÇON ROSSINI, PALET DE RISOTTO DE BAMBOU AU CACIOVALLO FUMÉ ET SA
DÉCLINAISON DE LÉGUMES BRAISÉS À L'HUILE DE TRUFFE

DESSERT

INSPIRATION FRAMBOISE SUR PALET DE SAVEUR FLORALE
CAFÉ OU KUSMI TEA

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION
02 31 91 62 48
CAFEDELADIGUE@YAHOO.COM

