

MERCREDI
14 FEVRIER

MENU SAINT VALENTIN

BY LA CAVE À MANGER

SUR PLACE OU À EMPORTER

Cocktail de bienvenue & ses amuses bouches offerts pour chaque formule :

Entrée + plat + dessert = **39.90€**

Entrée + plat ou plat + dessert = **35€**

Formule œnologique : entrée + plat + dessert = **49.90€**

ENTRÉE AU CHOIX

Première rencontre



Gravelax de poisson blanc (selon arrivage) à la betterave & son carpaccio d'oranges sanguines, betteraves & radis, mousse de betteraves au cream-cheese et citron

Première impression



Pain perdu infusé au romarin & son faux gras, pickles d'oignons rouges, chutney de fruits exotiques et ananas rôtis

Première danse

Cigares de poulet tandoori & légumes, tzatziki, combava, persil, salade et feuilles de menthe fraîches

PLATS & DESSERTS



07 60 64 56 36

UNIQUEMENT SUR RESERVATION - DATE LIMITE LE 07.02

PLATS AU CHOIX

Contemplation en Thaïlande



Wok de gambas aux nouilles Udon, sauce chimichurri (coriandre, menthe, ail, piment oiseau et huile), pois gourmands, carottes, choux bok choi, graines de sésame & pousses de soja
Vegan : effiloché végétal à la place des gambas

Escapade à Venise



Cassiolette de Congliochinni farcis aux épinards et à la ricotta, piperade, burrata, pesto rosso, pignons de pin, tomates séchées et basilic frais, servi avec salade et crudités

Lune de miel



Brochettes de kefta (agneau et bœuf), riz vermicelle, salsa de crudités, oignons rouges et crispy pois chiches au cumin, pain lavash et sauce yaourt à la menthe et à l'ail
Sans gluten : sans pain lavash

DESSERT AU CHOIX

Bouquet de roses

Chou craquelin rose garni d'une crème pâtissière infusée à la rose, d'une crème mascarpone Ruby, saupoudré d'éclat de pralines roses & fleurs comestibles

Amour passionnel

Biscuit madeleine au citron, insert litchi et crème infusée à l'hibiscus et son coulis hibiscus

Slow final



Pâte sablée au cacao, compotée de poires au gingembre, ganache chocolat, crème mascarpone au tonka, poires séchées et tuiles au chocolat et gingembre confit

🌟 Le repas peut être 100% vegan sur demande uniquement.

📞 07 60 64 56 36

UNIQUEMENT SUR RESERVATION - DATE LIMITE LE 07.02

