

LA CARTE

MENU CIGALE GANG 44€

Entrée / plat / dessert

ou "à la carte"

ENTRÉES

RAVIOLES DE BOEUF ET CHÂTAIGNE 14€

Ravioles grillée de paleron de boeuf, châtaigne, bouillon d'oignons à la citronnelle

TARTARE DE GAMBAS 14€

Tartare de gambas, pickles de carottes et céleri, bisque crémée, sorbet maison à la livèche

POIREAUX, JAUNE D'OEUF ET AGRUMES 14€

Poireaux en croute de sel, crémeux de jaune d'oeuf, vinaigrette aux agrumes, espuma poireaux

PÂTÉ EN CROÛTE 14€

Pâté en croûte maison de veau & foie gras, estragon et citron confit, relish de pimiento del padron, soubise fumée.

PLATS

POISSON DU JOUR, CHOU VERT ET AIL NOIR 29€

Poisson du jour, chou vert à la flamme, condiment d'ail noir, beurre blanc au miso

CANETTE, BETTERAVE ET FRUITS ROUGES 29€

Canette cuite sur le coffre, betterave fumée au barbecue, fruits rouges, condiment et pickles de betterave

GNOCCHIS DE PATATE DOUCE, FETA ET CITRON CONFIT 29€

Gnocchis de patate douce, coulis d'épinards au beurre noisette, feta, citron confit et praliné aux olives

SUGGESTION DU CHEF

Un plat qui change en fonction des envies du chef !

DESSERT

FROMAGES 12€

Sélection de fromages, confiture maison

POMME ANETH 12€

Crémeux pomme verte, guimauves glacées à la liqueur de pomme, meringue et sorbet maison pomme et aneth

CITRON, ORANGE ET LIMONCELLO 12€

Biscuit au citron, crémeux à l'orange et à la fleur d'oranger, gel acidulé au limoncello

CHOCOLAT WHISKY 12€

Gâteau chocolat, ganache chocolat noir et Whisky, glace au Whisky et dulcey Miso

LA CARTE

MENU CIGALE GANG 44€

Starter / Main / Dessert

or "à la carte"

STARTERS

BEEF RAVIOLI AND CHESTNUT 14€

Grilled beef chuck ravioli, chestnut tartare, lemongrass and onion broth

PRAWN TARTAR 14€

Prawn tartare, pickles, creamy bisque, lovage sorbet

LEEK, EGG YOLK AND CITRUS 14€

Leeks in a salt crust, creamy with egg yolk, citrus vinaigrette, leek espuma

PÂTÉ EN CROÛTE 14€

Homemade veal & foie gras pâté en croûte, tarragon and preserved lemon, pimienta del padron relish, smoked soubise.

MAIN

FISH OF THE DAY, CABBAGE AND BLACK GARLIC 29€

Fish of the day, flame-roasted green cabbage, black garlic condiment, miso French butter sauce

DUCK, RED FRUITS AND BEET 29€

Duck cooked "sur le coffre", barbecue smoked beetroot, red fruits, beet condiment and pickles

SWEET POTATO GNOCCHIS, FETA AND CANDIED LEMON 29€

Sweet potato gnocchi, spinach coulis with brown butter, feta and candied lemon, olive praliné

CHEF'S SUGGESTION

A dish that change according to the chef's wishes !

DESSERT

CHEESES 12€

Cheese selection, homemade jam

APPLE & DILL 12€

Creamy green apple, liqueur-glazed marshmallows apple, meringue and homemade apple and dill sorbet

LEMON, ORANGE AND LIMONCELLO 12€

Lemon biscuit, creamy with orange and orange blossom, sour gel with limoncello

WHISKY & CHOCOLATE 12€

Chocolate cake, dark chocolate ganache and Whisky, Whisky ice cream and Miso dulce