

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

OEUF MOLLET CROUSTILLANT ET TRUFFE NOIRE 14€

Oeuf mollet croustillant, déclinaison de topinambour, truffe noire

FRENCH TOAST DE BOUDIN NOIR 14€

French toast de boudin noir, salade d'automne, pickles de moutarde, condiment cornichons et pommes caramélisées

PLATS

POISSON DU JOUR, CHAMPIGNONS ET OSEILLE 29€

Poisson du jour, coulis d'oseille, poêlée de champignons, gel de "Colatura di Alici" (sauce aux anchois et sel marin)

LAPIN FARCI ET COURGE 29€

Râble de lapin farci aux herbes, déclinaison de courges, praliné aux capres, jus au poivre fumé

TAJARIN AU SARRASIN, TALEGGIO ET CHOU VERT 29€

Pâtes au sarrasin, crème de chou vert, pickles de champignons et taleggio

SUGGESTION DU CHEF

Un plat qui change en fonction des envies du chef !

DESSERT

FROMAGES 12€

Sélection de fromages, confiture maison

POMME ANETH 12€

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

CITRON SUDACHI ET SESAME NOIR 12€

Crèmeux de sésame noir, gel de citron sudachi, moelleux au citron sudachi, sorbet matcha maison

TARTELETTE BANANE 12€

Tartelette croustillante, textures de banane, crème glacée maison au chocolat et à l'huile d'olive

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

CRISPY SOFT-BOILED EGG AND BLACK TRUFFLE 14€

Crispy soft-boiled egg, variations of Jerusalem artichoke, black truffle

BLACK PUDDING FRENCH TOAST 14€

Black pudding french toast, autumn salad, mustard pickles, gherkins, caramelized apples

MAIN

FISH OF THE DAY, MUSHROOMS, SORREL 29€

Fish of the day, sorrel coulis, sauteed mushrooms, Colatura di Alici gel (anchovy and sea salt sauce))

RABBIT AND SQUASH 29€

Herb-stuffed rabbit saddle, variations of squash, hazelnut praliné with capers, smoked pepper jus

BUCKWHEAT PASTA, GREEN CABBAGE AND TALEGGIO 29€

Homemade buckwheat pasta, creamy green cabbage, mushrooms pickles, taleggio

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

SUDACHI LEMON & BLACK SESAME 12€

Creamy black sesame, sudachi lemon gel, soft lemon sudachi, homemade matcha sorbet

BANANA TARTLET 12€

Crispy tartlet, banana textures, cream homemade ice cream with chocolate and olive oil