

# Les Nymphéas

Restaurant

## Menu Chef d'Œuvre

Mars / Avril 2024

46,00 € / TTC

### Prélude

*Déclinaison de betteraves multicolores.*

~  
*Chiffonnade de truite marinée, toast de carotte aux deux épices, crémeux de petit pois.*

~  
*Terrine orientale façon choux farcie.*

### Intermède

*Filet de merlu, crème de fenouil, oignons rôtis sur sel, polenta snackée.*

~  
*Suprême de volaille grillée (Tofu grillé / végan), crémeux de courge, coco cumin, linguine.*

~  
*Côte de cochon des montagnes de l'Aveyron façon iber, fenouil braisé à l'orange, pommes de terre grenaille.*

### Épilogue

*La pomme caramel et son croustillant Sarrasin.*

~  
*Entremet chocolat noir et grenade.*

~  
*Le Nymphéa (Dessert signature) : mousse mûre, ganache chocolat blanc au combava et croustillant praliné...flottant sur une gelée de liqueur de sureau*

