



la comédie

— food & wine —

Menu interprétation

*Servi uniquement le soir
et le dimanche midi*

Entrée+Plat+Dessert = 33€

ou

A la carte

*L'eau Fresh est produite sur place pour le respect de l'environnement et du goût
(Eau plate incluse / Eau gazeuse 3 euros)*

Les Entrées 10€

Macédoine de Ratatouille, huître pochée, émulsion au basilic et citron jaune

—

Rouleaux de bœuf marinés farcis à la crème d'oignons, bouillon de bœuf à l'hibiscus et yuzu

—

Velouté froid de courgettes jaunes, œuf basse température , poudre d'herbes aromatiques

Les Plats 20€

Queue de lotte snackée, jus d'ail, tube croustillant au caviar d'aubergine, et vierge aux
abricots

—

Quasi d'agneau rôti, jus à l'estragon, croquettes de tomates cocktails et ricotta

—

Ballottine de Riz noir de Camargue au chou rouge mariné

—

Faux filet de Taureau rôti, jus au câpres et courgettes rondes farcis de gardiane gratinées à
l'orange (+2)

Les Desserts 7€

Fromage dans tous ses états

—

Cheesecake à la cardamome fumée, tuiles aux pignons de pin, crémeux kalamansi

—

Gâteau aux abricots , crumble noix de pécan, crème fouettée à la vanille et verveine

*Pour poursuivre l'expérience, laissez vous aller avec Clémence , pour un accord mets et vins
des plus gourmands (les vins sont servis au moment des plats accordés)*

Accord Mets et Vins 2 verres (10 cl) = 11€

Accord Mets et Vins 3 verres (10 cl) = 16 €