

BRUME

GASTRONOMIE FESTIVE

MENU VALABLE UNIQUEMENT LES MIDIS DU MARDI AU VENDREDI

FORMULE DU MIDI

ENTRÉE	7€
PLAT	19€
ENTRÉE PLAT/PLAT DESSERT	24€
ENTRÉE PLAT DESSERT	29€

ENTRÉES

AGUACHILLE

Oeuf mollet/Coriandre/Légumes printaniers

THON

Petits pois/Feta/Pickles de kiwi/Furikake

PLATS

POISSON

Brandade de poisson/Sauce fumet au pimentón/
Crumble de pain/Oignons pickles

VIANDE

Tataki de boeuf/Purée de champignons/
Sucrine grillée/Citronnelle/
Pickles de champignons noir

GARNITURES AU CHOIX

Smashed Potatoes
Carottes rôties sauce soja
Petite salade croquante

DESSERTS *

*10 euros hors formule

NOISETTES/TOPINAMBOUR

Crèmeux ail noir/Gel de combawa/Praliné
noisette/Glace topinambour/Poudre
topinambour & ail noir

CHOCOLAT FUMÉ/GRUÉ DE CACAO

Crèmeux chocolat fumé/Gel bière ambrée &
pain grillé/Crumble de chocolat/Sorbet yaourt,
grué de cacao & pain grillé/Praliné grué de
cacao/Tuile de pain grillé

SUGGESTIONS

**Une garniture au choix comprise*

POITRINE COCHON CONFIT 9H* **33 €**

Glaçage citronnelle purée/Gingembre rose/
Sésame blanc/Cacahuète/Oignon pickles

TARTARE DE BOEUF* **24 €**

Sauce Tamarin/Œuf confit soja/Œuf de
truite/Graine de moutarde en pickles/Nori

SALADE CROQUANTE **16 €**

Sauce César/ Gochujang/Katsuobushi

PIÈCES DE FROMAGE **10 €**

PIECES DE FROMAGE AFFINÉES
SÉLECTIONNÉES PAR LE CHEF

Crèmerie des Quais Saint antoine

Comté fruité
Saint-Nectaire
Fourme de Montbrison