



Ô MAZETTE

TAPAS/CARTE- BAR LOUNGE - B&B

MENU

MENU À 28.00€

Entrée/Plat/Dessert

LES ENTRÉES

- CRÈME DE PANAIS, ŒUF FRAIS MOLLET** en croûte et tranche de croustillant de lard... 11.00€
- CEVICHE DE NOIX DE SAINT-JACQUES**, salsa d'avocat et mangue, émulsion au vinaigre curry/noix de C.Codina 11.00€
- SALADE DE CUBES DE FOIE GRAS POÊLÉS**, pain d'épices et huitres en gelée, perles de vinaigre de C.Codina 11.00€
- ASSIETTE DE TAPAS À PARTAGER** pour deux personnes (*voir la carte*)

LES PLATS

- POÊLÉE DE NOIX DE SAINT-JACQUES**, œufs de hareng façon caviar, embeurré de topinambour et choux de Bruxelles au lard 18.00€
- CARRÉ DE PORC IBÉRIQUE RÔTI**, réduction de jus et poires glacées, fondue de poireaux et galette de polenta 17.00€
- FILET DE PINTADE EN CROÛTE DE NOIX, JUS DE VOLAILLE**, endives braisées et purée parfumée aux éclats de marrons 17.00€
- FILET DE BŒUF RÔTI AU BEURRE MOUSSANT**, croquettes de pommes de terre parfumées à l'huile de truffe et légumes rôtis 17.00€
- CRUMBLE DE COURGE AU PARMESAN ET MARRONS**, légumes rôtis au beurre d'herbes (plat végétarien) 14.00€

LES DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS** 8.00€
- CRÈMEUX AU PRALIN, POIRE POCHÉE AUX ÉPICES**, crème légère au mascarpone sauce chocolat/noisettes 6.00€
- CLÉMENTINE RÔTIE**, crème de citron, crumble et sorbet citron 6.00€
- CHARLOTTE AU FRUIT DE LA PASSION** et gelée de mangue 6.00€
- CAFÉ GOURMAND** : 3 mini desserts maison du jour 8.00€
- GLACES ET SORBETS** : (*voir la carte*)
Coupes glacées (supp.2€)