

MONSIEUR BLEU

MENU DU 14 JUILLET 2022

BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES ANCIENNES À L'HUILE D'OLIVE, TRUFFE D'ÉTÉ
CREAMY BURRATA, TOMATOES, OLIVE OIL, SUMMER TRUFFLE

CHAIR DE TOURTEAU, AVOCAT, GRANNY SMITH, ESTRAGON
CRABMEAT, AVOCADO, GREEN APPLE, TARRAGON

RAVIOLES DE LANGOUSTINES, BOUILLON ACIDULÉ
NORWAY LOBSTER RAVIOLI, SOUR BROTH

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE, PAIN TOASTÉ
HOMEMADE DUCK FOIE GRAS TERRINE, TOASTED BREAD

•

TATAKI DE THON SAKU, PAVOT-SÉSAME, TARTARE D'AVOCAT ÉPICÉ
POPPY-SESAME SEED CRUSTED TUNA TATAKI, SPICED AVOCADO TARTARE

FILET DE DAURADE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, OLIVES NOIRES, ARTICHAUTS
SEA BREAM FILLET, CRUSHED POTATOES, BLACK OLIVES, ARTICHOKE

TAGLIATELLES À LA TRUFFE D'ÉTÉ
SUMMER TRUFFLE TAGLIATELLE

COEUR DE FILET DE BOEUF, JUS TRUFFÉ, FRITES FRAÎCHES
FILET MIGNON, TRUFFLE JUICE, FRESH FRENCH FRIES

MILANAISE DE VEAU, CÂPRES, ANCHOÏADE, POUSSÉS D'ÉPINARDS
VEAL MILANESE, CAPERS, ANCHOVY CREAM, FRESH SPINASH

•

PAVLOVA FRAISES, FRAMBOISES
STRAWBERRIES ET RASPBERRIES PAVLOVA

MILLE-FEUILLE À LA VANILLE BOURBON
BOURBON VANILLA NAPOLEON

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES ET CHANTILLY
RED FRUITS PLATE AND CHANTILLY

PROFITEROLES

250 € / PERSONNE

PRIX NET TTC EN EURO, SERVICE INCLUS.