
MENU TROIS SERVICES
THREE COURSE MEAL
50.00

PREMIER SERVICE - FIRST COURSE

BÉBÉ ROMAINE | RADICCHIO | NOISETTES | BETTERAVE | VINAIGRETTE BABEURRE AUX GRAINES DE PAVOT
BABY ROMAINE | RADICCHIO | HAZELNUT | BEET | BUTTERMILK POPPY SEED DRESSING

FENOUIL | POMME | PECORINO | NOIX | CITRON CONFIT | VINAIGRETTE AU MIEL
FENNEL | APPLE | PECORINO | WALNUT | CONFIT LEMON | HONEY DRESSING

MOZZARELLA FRITE | COMPOTE DE TOMATE ÉPICÉE | BASILIC
FRIED MOZZARELLA | SPICED TOMATO JAM | BASIL

DEUXIÈME SERVICE - SECOND COURSE

RISOTTO | PESTO DE ROQUETTE, ÉPINARD ET BASILIC | CHAPELURE FRITE | TOPINAMBOURS CROUSTILLANTS
RISOTTO | ARUGULA, BASIL AND SPINACH PESTO | FRIED BREADCRUMBS | CRISPY SUNCHOKE

SAUMON | FARRO | BETTERAVE | BETTE À CARDE | YOGOURT À L'ANETH
SALMON | FARRO | BEET | SWISS CHARD | DILL YOGURT

FILET MIGNON | PURÉE DE CÉLÉRI RAVE | ARMILLAIRE DE MIEL | CIPOLLINI | ÉCHALOTES FRITES | SAUCE AU VIN ROUGE ... EXTRA 7\$
FILET MIGNON | CELERY ROOT PUREE | HONEY MUSHROOM | CIPOLLINI | CRISPY SHALLOTS | RED WINE SAUCE

TROISIÈME SERVICE - THIRD COURSE

GÂTEAU AUX PISTACHES ET CITRON | CRÉMEUX AU CITRON | RICOTTA CITRONNÉ
PISTACHIO LEMON CAKE | LEMON CREAM | CITRUS RICOTTA

TARTE AU SUCRE | CRUMBLE AUX PACANES | CRÈME FOUETTÉE À LA CASSONADE
SUGAR PIE | PECAN CRUMBLE | BROWN SUGAR WHIPPED CREAM |

SUIVEZ NOUS SUR INSTAGRAM : @MYTHIK.LOUNGE