

# menue.

Restaurateur de l'éphémère

Partenaire de L'agence WOODI

[www.menue.fr](http://www.menue.fr) /contact : Adélaïde Potherat 06.43.98.53.83 & contact@menue.fr

menue.

Extrait de la carte Cocktails Automne Hiver 2019-2020

Pièces salées:

Velours de Butternut au lait de coco et kumbawa, Emulsion au Corail d'Oursin, bourrache

Socca façon blini, chaire de Tourteau, mayonnaise au safran, perles de citron caviar, micro pousses

Tartare de poissons blancs, Crème de Betterave au zaatar et citron confit, crumble à l'encre de seiche

Mini tartelettes feuilletées caramélisées au Parmesan, Mascarpone truffé, chips de Bellota, Poire caramélisée, cerfeuil

Tataki de Canard mariné à la crème de cassis, mangue confite, granny smith, feuille de shizo, gomazio

Mini cheese-cakes de ricotta de bufflonne à la betterave, truite fumée artisanale, pickles de betteraves chioggia, sésame noir

Falafels de patates douces, Labnéh maison, grenade et graines germées

Burrata fumée au Lait cru petit producteur des Pouilles, condiment épinards & pignon, légumes de saison en pickles

Makinoas : Algues Nori, Quinoa Rouge, chou rouge, mangue confite, herbes fraîches, fleurs comestibles

Houmous à la crème Cépes, Bresaola, Focaccia MOF

menue.

Extrait de la carte Cocktails Automne Hiver 2019-2020

Pièces sucrées:

Pavlovas d'hiver: nid de Meringue, crème légère à la châtaigne, kiwi, grenade et physalis

Petite crème au lait d'amande façon calisson, crumble au sarrasin, orange confite

Paris-Marrakech: Chou croustillant, crème pralinée, purée de dattes, à la fleur d'oranger

Agrumes pochés au vin de noix et aux épices, mousse caramel à la fleur de sel, pain d'épices

Ananas Rôti à la Verveine, Butterscotch au Bourbon, sablé cannelle cassonade

Moelleux infiniment Pistache glacé à l'eau de rose

Tartelette crue aux fruits secs, crémeux Yuzu Basilic

Fondant ultra chocolat noir, passion et estragon

Cheesecake au chocolat blanc, hibiscus et biscuits roses

Financier au thé Matcha et sésame noir