

Notre Chef, Noël Mantel, vous propose son Menu de la Saint Sylvestre

1er ENTREES / 1st STARTER

Cévice de noix de Saint Jacques - patate douce - fruit de passion - quinoa
craquant 18 €

Scallops ceviche - sweet potato - passion fruit - crispy quinoa

Foie gras de Canard confit au naturel - Chutney de Coing et hibiscus 15 €

Housemade Duck foie gras - quince and hibiscus chutney

Saumon marinés par nos soins - crème citronnée 14 €

Housemade marinated salmon - anis and dill - lemon cream

2e ENTREES / 2nd STARTER

Ravioli de Homard et poireaux fondants - jus de crustacés émulsionnés (3pc) 15 €

Lobster ravioli and tender leek - foamy shellfish sauce (3pc)

Raviolis de Foie Gras pochés dans un bouillon de poule truffé (4pc) 15 €

Foie gras raviolis poached in a truffled chicken broth (4pc)

LES PLATS / MAIN COURSES

Pavé de Loup de ligne - purée et croquant d'artichauts à la truffe noire 25 €

Mediterranean Sea bass - mashed and crispy artichokes with black winter truffle

Demi Homard bleu - jus de presse - épinards - cèpes frais - tomates séchées 30 €

Half blue lobster - it's juice - spinach - fresh cepe mushrooms - sundried tomatoes

Pièce de bœuf Rossini - foie gras et truffe - légumes d'hiver - pomme fondante 26 €

Piece of Rossini beef fillet - foie gras and truffles - winter vegetables - tender

potatoes

Médaille de veau aux morilles - céleri rave et carottes fondantes 26 €

Veal medallion with morel mushrooms - celeriac and tender carrots

LE FROMAGE / CHEESE

Coulommiers fermier à la truffe noire Mélanosporum 10 €

Farm-made Coulommiers cheese with black winter truffles Mélanosporum

LES DESSERTS / DESSERTS

Tartelette citron au parfum combava - meringue craquant 8 €

Lemon Combava tart - crunchy meringue

Baba au rhum aux fruits exotique - crème légère à la vanille 10 €

Rhum Baba with exotic fruit - light vanilla cream

Menu à composer vous-même et à commander sur notre site
www.restaurantmantel.com ou sur info@restaurantmantel.com