Neva
CUISINE

ENTRÉE -PLAT OU PLAT - DESSERT 38€
ENTRÉE - PLAT - DESSERT 45€

MENU DÉGUSTATION EN 5 TEMPS 65€
(AU DÎNER, POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES)

ACCORD METS ET VINS 35€

A PARTAGER 18€

Focaccia toastée, anchois de Cantabrie, écrasé d'artichauts au basilic, tomates confites

Piments de Padrón sautés au paprika fumé, mayonnaise au chipotle

ENTRÉES 13€

Maquereau à la Flamme
Radis noir, baies roses, ajo blanco, condiment à l'ail noir

Gambas de Madagascar à la Citronelle
Radis green meat, pamplemousse au piment guajillo, champignons shimeji

Choux Pointu
Poitrine de porc fermiere, condiment caccio e pepe, jus de viande à l'huile de noisette

Oeuf Parfait 63°
Espuma maîs ,tombé d'oignions, soubressade et croquant de tortilla

PLATS 26€

Canette à la Plancha
Betterave au Balsamique Blanc, Estragon, Anchois, Jus Perlée

Maigre saisie doucement au beurre noisette
Chou romanesco, purée de chou-fleur au raifort, beurre blanc au citron

Rascasse à la plancha
Coco de paimpol, poivrons rouge, réduction de tomates au safran

Ris de Veau Crousti-Fondants spécialité de la cheffe **+12€**
Salsifis rôti, pickles de reine-claude, jus de viande

Côte de Cochon Duroc 700GR Pour 2 Personnes **+12€/P**
Pomme-de Terre Grenaille, ail noir, Béarnaise

DESSERTS 13€

Raisin Blanc Mariné et en Sorbet
Ganache yaourt, biscuit de savoie

+3€

Sphère au Chocolat Déstructurée (chocolat noir 65%) spécialité de la Cheffe
Figues de Sollies au Balsamique, gel romarin, granola noix, chantilly miel et sorbet fromage blanc

Baba au rhum et aux épices
Ganache au thé chaï, gingembre confit , pommes caramélisées et en crème glacé

Tarte aux Quetsches façon amandine
Créme fraîche, sorbet quetsches - cannelle

Assiette de Fromages Affinés
Saint-Nectaire, Sainte-maure-de-touraine, Camembert

Nous nous adaptons aux allergies. Nous préparons également des plats végétariens et véganes.
La liste des allergènes est à votre disposition

Les taxes et le service inclus, prix en euros TTC

BEATRIZ Gonzalez.