

# Neva

## CUISINE

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT 44 €  
ENTRÉE - PLAT - DESSERT 52 €

MENU DÉGUSTATION EN 6 TEMPS 84 €  
AU DÎNER, POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES  
ACCORDS METS ET VINS 45 €

### ENTRÉES

|  |     |
|--|-----|
| <b>Tomates anciennes confites</b><br>Laquage soja, gel anguille fumée, tuile de riz, crème anglaise nori                           | 14€ |
| <b>Faux-Filet de Boeuf façon Pastrami</b><br>Choux-rave, radis, sauce tartare  | 15€ |
| <b>Ceviche de poisson blanc de ligne</b><br>Fèves, concombre, herbes fraîches, pickles d'oignon rouge, leche de tigre              | 15€ |
| <b>Thon rouge (+3€ dans le menu)</b><br>Tartare de betterave au yuzu, cassis, graines de sésame kimchi                             | 17€ |
| <b>Maquereau à la flamme</b><br>Caviar d'aubergine au zaatar, poivron mariné à l'huile, pistache d'Iran                            | 14€ |
| <b>Moelle de Boeuf « façon bourguignon »</b><br>Champignon de Paris, oignon grelot, poireau crayon, panko à l'ail, sauce vin rouge | 14€ |

### PLATS

|  |          |
|--|----------|
| <b>Médailon de Cabillaud</b><br>Pomme de terre grenaille fumée, blettes multicolores, citron confit, sauce beurre blanc  | 32€      |
| <b>Aile de Raie rôtie au beurre</b><br>Julienne de courgettes vertes et jaunes au curry, fleur de courgette farcie au risotto, sauce curry   | 32€      |
| <b>Poitrine de Cochon francilien basse température laquée à l'ail noir</b><br>Carotte multicolore sautée au gingembre, tombée de tétragone, chapelure de chicharrón, jus de volaille | 32€      |
| <b>Ris de Veau Crousti fondants <i>spécialité de la chef</i> (+9€ dans le menu)</b><br>Poêlée de haricots verts et girolles en persillade, jus de veau                               | 41€      |
| <b>Entrecôte Txogitxu - à partager pour 2 personnes (+10€ dans le menu)</b><br>Carotte multicolore glacée à la cannelle et au basilic pourpre, jus de veau                           | 42€/pers |

### FROMAGES & DESSERTS

|  |     |
|--|-----|
| <b>Assiette de fromages affinés</b><br>Mimolette vieille Beffroi 12 mois, Tomme de vache à l'ail des ours, chèvre frais cendré, condiment abricot  | 13€ |
| <b>Millefeuille pêche-fenouil-verjus</b><br>Pêche fraîche, compotée de pêche jaune, fenouil poché, crème pâtissière vanille, gel au verjus, glace bière brune                                    | 13€ |
| <b>Sphère déstructurée au chocolat au lait Tanea 43% <i>spécialité de la chef</i> (+3€ dans le menu)</b><br>Granola abricot-yuzu, crumble chocolat, mousse au lait, gel mucilage, sorbet abricot | 15€ |
| <b>« Fraise à la crème »</b><br>Dacquoise amande, crémeux fraise, fraise au balsamique, tuile roquette, pickles de concombre, sorbet fraise-menthe   | 13€ |
| <b>Brioche perdue</b><br>Brioche, tuile au miel, noix de pécan, gel griotte, glace chèvre, sorbet griotte-tonka  | 13€ |
| <b>Pavlova verveine-fraise</b><br>Meringue croustillante, ganache vanille, fraises fraîches, tuile fraise, sorbet verveine   | 13€ |

**BEATRIZ**  
*Gonzalez*

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

Les taxes et le service inclus, prix en euros TTC