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€

À 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 Citronnelle
Radis green meat, pamplemousse au piment guajillo, champignons shimeji

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

Œuf Parfait 63°
Espuma maîs, tombée d'oignons, soubressade et croquant de tortilla

PLATS 26€

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

Rascasse à la plancha
Chou romanesco, purée de chou-fleur au raifort, beurre blanc au citron

Saint-Jacques à la plancha +4€
Salsifis, pickles de coing, sauce au barde

Ris de Veau Crousti-Fondants spécialité de la cheffe +12€
Topinambour rôti, chou kale, noisettes, émulsion vin jaune

Côte de Cochon Duroc 700 g Pour 2 Personnes +12€/P
Pommes de terre grenaille, ail noir, Béarnaise

DESSERTS 13€

Millefeuille Kafa Forest café Lavazza
Crème légère et gel de café, crème de marron et glace au café

Sphère au Chocolat déstructurée (chocolat noir 65%) spécialité de la cheffe +3€
Poires pochées au safran, granola orange confites, biscuit moelleux à l'orange, glace vanille

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

Financier noisette et coing
Chantilly noisette, coings pochés, gel yuzu-tonka, tuile gavotte et sorbet yuzu

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.

Taxes et service inclus, prix en euros TTC

BEATRIZ Gonzalez