



Menu Epicurien
RICARDO LOURENÇO

MENU 55€

Entrée

Saumon façon Gravelax,
Betterave confite, fromage frais et œuf mollet

ou

Duo de courge comme une tarte
Fromage de chèvre

Plat

Veau cuisson basse température
Endives rôties et patates pas si douces

ou

Filet de daurade royale
Choux-fleurs grillés, poireaux confits et sauce vierge

Dessert

Gâteau et son crémeux tout chocolat, banane brûlée

ou

Riz au lait vanillée, mangue et caramel salé



Menu Epicurien
RICARDO LOURENÇO

MENU 55€

Starter

Salmon Gravelax way,
Beetroot confit, cream cheese and soft-boiled egg

or

Duo of squash "like a pie"
Goat's cheese

Main course

Veal cooked at low temperature
Roasted endives and not-so-sweet potatoes

or

Fillet of sea bream
Grilled cauliflower, confit leeks and sauce vierge

Dessert

Cake with chocolate cream, burnt banana

or

Vanilla rice pudding, mango and salted caramel