



L'Ardoise

*2 juin, table d'hôte
(Thaïlande-France)
Souper*

ENTRÉES AU CHOIX

- Tartare de truite, mangues, oignons verts, concombres, crumble tempura, caviar de truite, mayo habanero rouge
- Guédille de crabe, pain brioché, laitue sucrine, beurre, gingembre mariné, sésames et salade de papayes
- Escargots en coquilles, crumble, crème aux échalotes, duxelles de champignons, vin rouge et ciboulette
- Pieuvre grillée, tapenade de tomates séchées, câpres, olives, citron, huile verte et câpres frites

POTAGES AU CHOIX

- Bisque de homard coco, chips de taro, croûtons de focaccia à la fleur d'ail et parmesan
- Soupe wonton aux poireaux, bouillon de citronnelle, algues tempura, huile de chili thaïe

PLATS AU CHOIX

- Vivaneau rouge croustillant à la thaï, écume coco-arachides, pickles croquants, sauce aigre-douce au gingembre **-56**
- Soba frais sautés dans une émulsion soya-sésame à l'ail confit, légumes croquants glacés au beurre, enokis croustillants, miel thaï épicé **-52**
- Espadon sauce mojo verte, bouquetière de légumes grillés, huile à l'ail noir, tomates confites, gel de poivrons, écume yuzu-miel **-58**
- Duo de palourdes sautées, crème coco à la coriandre et lime, basilic sacré, short rib braisé, pâte de chili, noix de cajou grillées, feuilles de riz croustillantes, huile de chili **-54**
- Magret de canard laqué aux tamarins et rhum sur sauce au cari rouge, pickles de chilis, litchi frais, poudre de riz grillée, salade de pois sucrés au basilic thaï et roquette **-60**

DESSERTS AU CHOIX

- Fromage frais style thaï
- Gâteau fondant parmesan, pacanes caramélisées, vrilte de pois, pousse de mélisse

Merci de votre support envers nos élèves lors de leur formation.

Allergies

On ne peut pas garantir l'absence d'éléments allergènes ou de gluten dans les repas servis à L'Ardoise.

