

# MENU BY THALAZUR



38€ ENTREE / PLAT / DESSERT

29€ ENTREE / PLAT OU PLAT/DESSERT 22€ PLAT DU JOUR / 8€ ENTREE 9€ DESSERT

## LES ENTREES

Velouté de Butternut, Crème de Marrons

Cromesquis au Maquereau et Petits Légumes, Crémeux de Cressons au Basilic

Tartare de Thon à la Mangue et Citrons, Mousse d'Avocats à la Coriandre

Roll de Saumon à la Socca, Crème épaisse à l'Aneth

Salade de Crevettes marinées au Gingembre et Agrumes, Vinaigrette Citron Vert

## LES PLATS

Gigot d'Agneau confit 7h, Marmelade de Patate Douce à la fève de Tonka et Châtaignes

Suprême de Volaille rôti en croûte d'Herbes, Pommes de Terre Grenailles et  
Champignons sautés en Persillade

Pavé de Saumon à la Plancha, Piperade de Poivrons, Sauce Tomates épicée

Filet de Dorade sur Peau, Coulis de Carotte à l'Orange et Endives Meunière Braisées

## LES DESSERTS

Salade de Fruits frais à la Rose d'Antibes

Biscuit roulé Japonais au Thé vert Matcha, Rhubarbe et Azuki

La saison du Coing, Miel de Sarriette, Sorbet Fromage blanc, Tuile Nid d'Abeille

Vacherin Shiso, Pommes vertes Thé Matcha

Mousse au Chocolat Noir 64%, Streusel au Noisette