

JARDIN DES HESPÉRIDES

Légumes frais et de saison 

Crémeux du moment

Emulsion chaude de maïs au paprika fumé, œuf parfait, (option dès de chorizo)

Trio d'arancinis

Potimarron, bleu d'Auvergne, romarin, crème de roquette

Croquantillant de pomme de terre

Mayonnaise au basilic

Cabécou rôti au miel

Poireau fondant

Crème de coriandre, vierge de kiwi

Topinambours rôti

Sauce café, pleurotes en friture

SALAISONS CHOISIES

Tranchées sur place

Assortiment de charcuteries méditerranéennes

Morcilla de Bellota, Coppa des Pyrénées
120g

Fromages du moment

Noisettes torréfiées, chutney et roquette
105g

Les deux Salaisons ensemble

240g

PLATS À LA CARTE

LE MOULIN DE CÉRÈS

Plats avec pâtisseries salées

Pita Smash Kebab

Oignons rouges, sauce yaourt, viande hachée maison

Tartelette automnale

Fromage frais aux herbes, jaune d'œuf confit, champignons en persillade



MARÉE PHÉNICIENNE

Pêche du moment

Encornets farcis

Chair à saucisse, crémeux aux herbes

Poêlée de moules de corde

Crème d'ail, fondue de poireaux, poitrine fumée croustillante

Brochettes de gambas

Bisque, pomme paille

AMALUNA

07 51 33 20 54

12 Esplanade Nathalie Sarraute, 75018 Paris
@amalunaparis

BRASIER DE VULCAIN

Rôtisserie

Brochettes du moment

150g 15
Poulet, vierge olive verte, citron confit

Poitrine de porc fondante

180g 15
Oignon farci au fromage frais, jus de viande au thym

Tataki de veau

14
Roulé dans du cumin, gribiche aux algues

La pièce de viande du moment

35
Accompagnements du moment

DESSERTS

Entremet chocolat

8
Base spéculos, chantilly au pain grillé, nougatine

Butternut rôti au miel

8
Chantilly à la sauge, segment d'agrumes, crumble

 : végétarien

Tous nos prix sont en euros TTC / Liste d'allergènes disponible sur demande