



Brasserie
MOLITOR

Mohamed Cheikh x Martin Simolka
Menu à 4 mains

Pour commencer

Biscuit éponge sarrasin et noisettes
Condiment châtaigne et butternut,

Langoustine à peine saisie,
panais à l'amande amère, bisque aux agrumes et caviar de moutarde,

Pour continuer

Noix de St-Jacques
Au beurre moussant, carottes des sables, émulsion aux herbes et granny Smith,
jus de sardines aux oursins

Sandre
Cuit à la vapeur de pamplemousse, mousseline d'artichaut aux graines de tournesol,
kiwi acidulé et sauce cacahuète

Fromage

Barisien
Épices harissa, confit de figues sèches

Dessert

Chocolat grand cru
Ganache onctueuse fève tonka, biscuit à la fleur de sel,
crème vanille, sauce caramel mou au cacao

Coupe de Champagne offerte, eaux et boissons chaudes incluses

