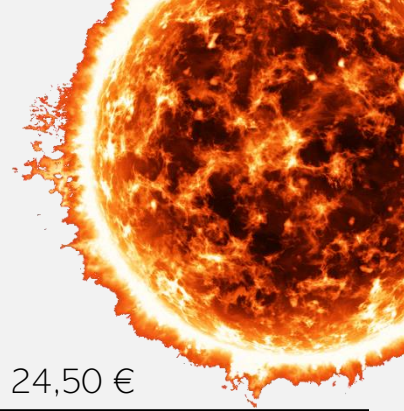


RESTAURANT PURA

by beautiful



1 service 14,50 € 2 services 21,00 € 3 services 24,50 €

12/10 au 16/10

ENTREES

- ☯ Loempia croustillant de canard et légumes, chutney de mangue et salade fraîche de jeunes pousses
- ☯ Velouté d'épinards et cresson, truite fumée sur toast de fromage frais aux herbes
- ☯ Panais confit au vinaigre de pomme, crème de panais aux pickles de pomme verte et croustillant de noisettes V

PLATS

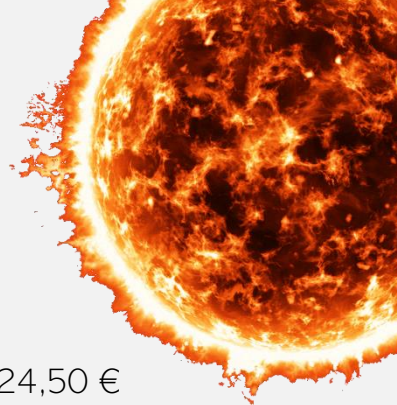
- ☯ Moules sautées au curry rouge, purée de navet, huile de basilic thaï, tuile à ail noir et encre de seiche
- ☯ Filet pur Holstein rôti, fenouil poêlé, crumble noir de charbon végétal et sésame, réduction de soja et huitres au Porto, figue fraîche et écrasée d'edamame
- ☯ Chou-fleur rôti aux épices, pois chiches et chou kale sautés au citron, mousseline de taro au tahini V

DESSERTS

- ☯ Moelleux de cacao et patate douce, patate douce au rhum vanillé et chocolat croquant V
- ☯ Crème de mascarpone épicée façon panna cotta, poire caramélisée et crumble de noix V

RESTAURANT PURA

by beautiful



1 course 14,50 € ☿ 2 courses 21,00 € ☿ 3 courses 24,50 €

12/10 to 16/10

STARTERS

- ☿ Crispy duck and vegetable loempia, mango chutney and fresh salad of young shoots
- ☿ Spinach and watercress velouté, smoked trout on toast with cream cheese and herbs
- ☿ Parsnip confit with apple vinegar, parsnip cream with green apple pickles and crispy hazelnuts 🌱

MAIN DISHES

- ☿ Sautéed mussels in red curry, turnip puree, Thai basil oil, black garlic and squid ink tuile
- ☿ Roasted pur fillet Holstein, sautéed fennel, black crumble of vegetable charcoal and sesame, soy and oyster reduction in Porto wine, fresh fig and mashed edamame
- .
- ☿ Roasted cauliflower with spices, chickpeas and kale sautéed with lemon, taro mousseline with tahini 🌱

DESSERTS

- ☿ Moelleux cocoa and sweet potato, sweet potato with vanilla rum and crunchy chocolate 🌱
- ☿ Spiced mascarpone cream panna cotta style, caramelized pear and walnut crumble 🌱