

RESTAURANT
PURA
by beautifulfood



2 services 29 € ☿ 3 services 35 €

12/10 au 16/10

ENTREES

- ☿ Loempia croustillant de canard et légumes, chutney de mangue et salade fraîche de jeunes pousses 15 €
- ☿ Velouté d'épinards et cresson, truite fumée sur toast de fromage frais aux herbes 15 €
- ☿ Panais confit au vinaigre de pomme, crème de panais aux pickles de pomme verte et croustillant de noisettes  15 €

PLATS

- ☿ Moules sautées au curry rouge, purée de navet, huile de basilic thaï, tuile à ail noir et encre de seiche 23 €
- ☿ 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 24 €
- ☿ Chou-fleur rôti aux épices, pois chiches et chou kale sautés au citron, mousseline de taro au tahini  20 €

DESSERTS

- ☿ Moelleux de cacao et patate douce, patate douce au rhum vanillé et chocolat croquant  8 €
- ☿ Crème de mascarpone épicée façon panna cotta, poire caramélisée et crumble de noix  8 €

RESTAURANT PURA

by beautifulood



2 courses 29 €



3 courses 35 €

12/10 to 16/10

STARTERS

- ❏ Crispy duck and vegetable loempia, mango chutney and fresh salad of young shoots 15 €
- ❏ Spinach and watercress velouté, smoked trout on toast with cream cheese and herbs 15 €
- ❏ Parsnip confit with apple vinegar, parsnip cream with green apple pickles and crispy hazelnuts 15 €

MAIN DISHES

- ❏ Sautéed mussels in red curry, turnip puree, Thai basil oil, black garlic and squid ink tuile 23 €
- ❏ 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 24 €
- ❏ Roasted cauliflower with spices, chickpeas and kale sautéed with lemon, taro mousseline with tahini 20 €

DESSERTS

- ❏ Moelleux cocoa and sweet potato, sweet potato with vanilla rum and crunchy chocolate  8 €
- ❏ Spiced mascarpone cream panna cotta style, caramelized pear and walnut crumble  8 €