

L'INITIAL



Carte de février 2019



Chaque entrée, plat et dessert proposés sur cette carte est certifié « fait maison »

ENTREES

Carpaccio de noix de Saint-Jacques fraîches à la sauce Teriyaki, gel de clémentines et grenade croquante	14.00€
Cassolette de pommes de terre rôties au thym et pain d'épices, champignons frais et oignons frits, sauce foie gras, mouillettes de pain de campagne	12.00€
Mille-feuille à la Catalane, moules croustillantes, chorizo et encornets, crème crustacée et échalotes confites, espuma safrané	12.00€

PLATS

Filet de cabillaud rôti, espuma fruit de la passion et huile de basilic, noisettes torréfiées	19.00€
Souris d'agneau confite, jus corsé, marmelade d'agrumes et petits légumes glacés	25.00€
Filet de canette laqué au miel et sauce soja, crumble au sésame torréfié, légumes colorés al dente	22.00€

FROMAGES

Trilogie de fromages et son nid de mesclun, compotée de piquillos	8.50€
---	-------

DESSERTS

La forêt noire déstructurée de L'Initial : Chantilly vanille, feuilles croquantes en chocolat, biscuit moelleux au cacao, fruits rouges acidulés à la crème de mûre	10.00€
Corne d'abondance à la pomme : Compotée au caramel beurre salé, sorbet, chips aux épices, billes fraîches	11.00€
Papaye et chocolat en trompe l'œil : Fondant au chocolat, mousse exotique, papaye en copeaux, coulis mangue et menthe fraîche	12.00€

Les tarifs indiqués sont TTC, service compris.

Liste des allergènes disponible au restaurant ou à la réception sur simple demande.