

The
vibe
dinner
by Jey & Elon

Le
menu

Jey
PASTRY

ELON
MAKONGA

60 € par personne
*Boissons non incluses

Entrées

L'ŒIL DU TIGRE

Tigre qui pleure, mayonnaise au sésame noir, sauce thaï à la cacahuète, pickles de cébettes

ou

BAR DES CARAÏBES

Ceviche de bar au lait de coco, mango leche de tigre à la coriandre, croustillant de feuilles de riz

Plats

VOLAILE ON FIRE

Suprême de volaille au basilic grillé et son jus corsé réduit, crémeux de patate douce, oignons à la flamme

ou

DORADE L'EXPLORATRICE

Dorade rôtie sur peau, mousseline de carottes, petits pois à l'aneth, jus de poivrons grillés

Desserts

LIME IS MONEY

Crèmeux bergamote Castagnaro, bergamote grillée,
huile d'olive, glace stracciatella & basilic

ou

COCO CHANEL

Chocolat noir fumé, coco grillée en deux façons, voile de
meringue, gruë de cacao

Mignardises

Entremet glacée sakura saké

et

Tartelette au pop-corn

Les Vins

	Verre 12,5cl	Bouteille 75cl
COTEAUX BOURGUIGNONS Chardonnay – Vignerons des Pierres Dorées	7€	28€
PIC-SAINT-LOUP Réserve des Almades – Vignerons du Pic	8€	30€

Les Boissons

Cocktails

EXOTIQUEMENT EXOTIQUE

Rhum infusé à la vanille, crème de mangue, fruit du dragon, caviar de coco

10 €

BISSAPEMENT

Infusion d'hibiscus à la menthe, perles d'hibiscus, ginger beer, gin

9 €

Mocktails

SUDACHI GARDEN

Sudachi, yuzu, sirop de basilic thaï, jus de pomme

7 €

BLACK BERRY

Mûre, cassis, citron vert, thé Earl Grey, vanille

7 €

Boissons chaudes

CAFÉ

2 €

INFUSION

1,50 €