

Restaurant j'Adore

Entrées

Tomates anciennes, burrata crémeuse, jeunes pousses, coulis de pesto, gelée de pastèque - 18€
Old tomatoes, creamy burrata, salad sprouts, pesto, watermelon jelly

Tataki de bœuf, julienne de légumes, vinaigrette coriandre et soja - 20€
Beef tataki, julienne of vegetables, coriander, and soy dressing

Croustillant de langoustine, basilic, purée d'avocat, pointe de sauce piquante - 24€
Crispy langoustine, basil, mashed avocado, dash of hot sauce

Gaspacho tomate, pastèque, quenelle de brousse bio - 16€
Tomato gaspacho, watermelon, organic bush cheese quenelle

Plats

Faux-filet de bœuf Simmental, légumes, écrasé de pommes de terre à la truffe, jus corsé au vin rouge - 30€
Simmental beef, vegetables and truffled mashed potatoes, strong red wine dressing

Pavé de bar rôti, mini légumes de chez « Didier Pil », émulsion champagne - 28€
Roasted sea bass steak, mini vegetables of « Didier Pil », champagne emulsion

Déclinaison d'agneau, mousseline de carottes, crème d'ail, légumes glacés - 33€
Declination of lamb, carrot mousseline, garlic cream, glazed vegetables

Filet de volaille jaune, gnocchis de pommes de terre aux morilles et jus corsé - 27€
Yellow poultry fillet, potatoes gnocchis with morel mushrooms and spicy juice

Risotto carnaroli à la truffe d'été - 28€
Summer truffle carnaroli risotto

Linguine au homard, Bisque de crustacés - 35€
Lobster linguine, shellfish Bisque

Desserts

Macaron aux fruits rouges, ganache chocolat blanc - 13€
Red fruits macaroon and white chocolate

Tartelette citron meringuée à la rose - 12€
Rose, lemon meringue tartlet

Duo de chocolats Azelia, sucre pétillant - 13€
Azelia chocolate duo, sparkling sugar

Carpaccio d'ananas à la coriandre, crème glacée à la vanille - 11€
Pineapple carpaccio with coriander and vanilla ice cream