

LA *chef*
NOMADE
Escale autour du monde



APÉROS (3 CHOIX/ESCALE)

- Tomates cerises farcies de ricotta fouetté à l'ail, miel, basilic, menthe & citron
- Crostinis aux pêches avec fauxmage, confit oignon & orange, noix de Grenoble & thym
- Carrés de melons d'eau farcis de fromage, menthe & feuille de capucine
- Boules de fauxmage roulées dans les épices zaatar & un crumble de noix avec du melon au miel
- Falafels de pois chiches garnis de pesto
- Feuilletés avec fromage, figues & confit d'oignon

POTAGE

Voir avec la chef la **saveur du moment**

ENTRÉE (1 AU CHOIX/ESCALE)


Dumplings

Avec haché de soya, chou bok choy, oignon, poivron, thym et ail

ou

Tomates & Burrata

Avec céleri, ail, basilic frais, miel & vinaigrette maison





LA *chef*
NOMADE

Escale autour du monde

PLAT PRINCIPAL (1 CHOIX/ESCALE)

Moussaka turque

avec étagés d'aubergines et de zucchinis grillés, sauce maison aux tomates, haché végétal et oignon, béchamel, le tout gratiné

ou

Curry & pain naan


avec lait de coco, tomates, mélange de légumes de saison, légumineuses, beurre d'arachide et épices, le tout servi avec un pain naan au beurre

DESSERTS

Sorbet digestif citron, menthe & basilic

+

Cheesecake aux biscuits spéculos



130 \$ / personne - tx. incluses

Réservations & informations : info@lachefnomade.com

WWW.LACHEFNOMADE.COM
