# BRUME

*By Norbert*

## MENU CARTE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

**49 €**

### ENTRÉES

COMME UNE CAROTTE RÂPÉE 12 €
*Spaghettis de carottes fermentées / bavaroise de carotte au carvi / gel de xérès / vinaigrette au jus de carotte*

PAIN DE BROCHET CROUSTILLANT 16 €
*Velouté froid de courgette / condiment courgette-pistache*

ŒUF PARFAIT, CÈPES 12 €
*Mousse de cèpes / coulis de persillade / croustillant de sarrasin / cèpes poêlés*

MOSAÏQUE DE POIREAU AU NORI 12 €
*Œuf mimosa / condiment herbacé*

### PLATS

ÉCHINE DE PORC CUITE BASSE TEMPÉRATURE 28 €
*Pomme Anna / soubise / pétales d'oignons confits / jus de cochon au foin*

SAUMON CONFIT 30 €
*Poireau rôti / vinaigrette poireau / jus d'arêtes torréfiées*

RAVIOLE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES 26 €
*Jaune d'œuf confit / coulis d'épinard au beurre noisette / bouillon de champignons*

FILET DE BŒUF MATURÉ 44 €
*Sauce poivre*
*Supplément menu 8 euros*

SANGLIER À LA ROYALE 30 €
*Farce au foie gras / jus réduit au porto / risotto d'épeautre*

### DESSERTS / FROMAGE

SÉLECTION DE FROMAGE AFFINÉ 12 €
*Confit de figue au genièvre / beurre noisette monté*

BABA ESPRESSO MARTINI 12 €

FLAN À LA PRALINE ROSE 11 €
*Glace à l'amande*

MOUSSE CHAUDE AU CHOCOLAT 10 €
*Glace vanille*

RIZ AU LAIT 10 €
*Caramel au beurre salé / riz soufflé*

MANGUE MARINÉE 12 €
*Tapioca crémeux infusé à la coco / sorbet mangue-gingembre*

## L'ÉPICERIE DE NORBERT

| | |
|---|---|
| TERRINE DE VOLAILLE MAISON | 12 € |
| CÔTE DE BŒUF MATURÉE<br>*Sauce poivre* | 98 €/kg |
| ÉPAULE D'AGNEAU CUITE 12 H<br>*Jus au romarin / Pour 2 personnes* | 89 € |
| HOMARD ENTIER RÔTI<br>*Sauce américaine / les pinces en tagliatelles / Pour 2 personnes* | 119 € |

Prix TTC, service inclus • Liste des allergènes disponible sur demande