

Mistral Blanc

ENTRÉES

L'asperge verte, œufs de caille pochés, lard Colonnata, tuile de parmesan
Green asparagus, poached quail eggs, colonnata lardo, parmesan tuile

Œuf poché, nid kadaïf, purée de petits pois, espuma mojito
Poached egg, kadaïf nest, pea purée, mojito espuma

L'asperge blanche, gravlax de saumon, sauce hollandaise
White asparagus, salmon gravlax, hollandaise sauce

PLATS

Poisson du jour, jus de carotte à l'orange, déclinaison de carottes printanières
Fish of the day, carrot and orange jus, variations of spring carrots

L'assiette végétarienne, autour des mini légumes de Provence
Vegetarian plate, a selection of Provence baby vegetables

Suprême de volaille fermière, quinoa rouge comme un risotto, sauté de blettes
Free-range chicken supreme, red quinoa « risotto-style », sautéed Swiss chard

DESSERTS

Cœur coulant de chocolat noir 70%, glace amarena
70% dark chocolate molten heart, amarena ice cream

Ile flottante Mistral Blanc
Mistral Blanc signature floating island

Pomme rôtie, glace au caramel beurre salé, chantilly au siphon
Roasted apple, salted caramel ice cream, siphon-whipped chantilly

1 Plat —27€ 2 Plats —37€ 3 Plats —45€

Prix en € TTC service compris. Liste des allergènes disponible sur demande.
Prices in € VAT included. The allergen list is available upon request.

