

MENU*

[entrée + plat] ou [Plat + dessert] : 24 €/pers

[entrée + plat + dessert] : 35 €/pers

(AU) DÉBUT / Starters

Tempura de crevettes sur son risotto noir au parmesan, sauce américaine [ABDH]

Long grain black rice risotto with shrimp tempura, parmesan cheese and lobster bisque

OU

Salade d'automne (VEGAN) [DEC]

Feuille de chêne, courge rôtie, poireau, vinaigrette au raisin, arôme truffé et châtaigne

Oak leaves lettuce, roasted squash, leek, grape dressing, truffle aroma and chestnut

OU

Soupe de poisson et sa garniture classique [DBC]

Provençal fish soup with garlic croutons, saffron mayonnaise and gruyère cheese

(AU) MILIEU / Main course

Fish & Chips de colin [ABCDK]

Rouille au safran et poireaux en vinaigrette asiatique

Pollack fish and chips, saffron-garlic mayonnaise with leek dressed with Asian vinaigrette

OU

Suprême de volaille "label rouge" rôti au miso [AIFL]

Trio de riz façon wok aux œufs, sauce demi-glace au soja, ail et gingembre, graines de sésame

Roasted free range chicken with miso, rice wok with egg drops, sweet and sour soy sauce, sesame seed

OU

Tagliatelles artisanales et coulis de tomates au basilic, pecorino truffé [ABD]

Artisanal tagliatelle pasta with basil-tomato sauce and truffle pecorino

(À) LA FIN / Dessert

Assiette de Fromage bleu, au lait de vache et de chèvre, gelée de coing [DE]

Cheese plate with blue cheese, cow and goat milk, served with quince jelly

OU

Crêpes aux fruits exotiques [DE]

Thin pancakes with exotic fruits

OU

Cube de chocolat gianduja au cœur de crème vanille bourbon et biscuit dacquoise [ABDE]

Gianduja chocolate cube with bourbon vanilla cream heart and hazelnut biscuit

* Hors jours fériés

[ABCDEFGHIJKL] Liste des allergènes les plus courants fixée par la réglementation communautaire

FAITES DE CHAQUE JOURNÉE UN ÉVÉNEMENT...

radobeachhelen.com

