

ORFORD MUSIQUE

menu

5 et 6 juillet 2019

Entrées

Crème de champignons sauvages et filet d'huile de truffe
ou

Étagé de betteraves, tomates confites, mousse de chèvre aux
fines herbes, vinaigrette aux agrumes et au parmesan

Plats principaux

Bol poke végétarien, protéine de shiitake, edamames, carottes
nantaises, avocat, bok choy, riz kokuho, sauce asiatique
ou

Bavette de bœuf 6oz AAA grillé, sauce au porto et frites maison
aux fines herbes fraîches, mayonnaise épicée
ou

Crevettes tigrées grillées, salsa de mangues, coriandre, avocats,
jalapeños, salade de quinoa aux poivrons grillés, lime, oignons
verts, persil, tomates cerises

Dessert

Marquise au chocolat Cacao Barry et au fleur de sel, concassé de
fraises au thé chaï biologique

Café régulier ou infusion inclus