

Le Godot
Menu d'été 2024

Huîtres de côte est 20/40

Crudo de Bar 23

vinaigrette babeurre, huile verte, piments fermentés, fines herbes, pommes vertes

Tartare de Bœuf 28

moelle osseuse, concombre, échalotes marinées, échalotes croustillantes,
jaune d'œuf affiné, parmesan, pain brioché

Dumplings Frits 16

sauce soja au gingembre, mayo épicée, poulet, piment, coriandre

Poutine 18

Millefeuilles de pommes de terre, halloumi frit, sauce au poulet

Tataki de Boeuf 25

ceviche de jalapenos, feuilles de chou de Bruxelles, salade d'agrumes au fenouil,
purée de carottes confites, chips barbecue

Salade de Tomates Végane 22

Ricotta de noix de cajou, huiles aux herbes, gelée maison,
basilic et gaspacho.

Brocoli Grillé 20

pignons de pins, oignons rouges marinés, parmesan, croûtons, piments rouges

Pétoncles Poêlés 32

Risotto céleri rave, beurre blanc, radis melon

Filet Mignon 45

Purée de pommes de terres, légumes grillés, sauce bordelaise maison.

Bavette 35

chimichurri vert, pommes pailles, réduction balsamique, purée de chou-fleur

Poisson Poêlé à la Mauricienne 32

loup de mer, chutney de patates, sauce bouillabaise