

MORDU

Saint Germain des Prés

Menu carte blanche 7
services

90

Accords mets &
boissons

60

LA CARTE

ENTRÉES

SAINT JACQUES SNACKÉ, <i>cima di rapa grillé, crème de corail</i>	16
POULPE FRIT, <i>shizo, salade de chou pointu, mayo miso, ketchup piment</i>	18
TARTARE DE VEAU, <i>kimchi de côtes de blettes</i>	15
PÂTÉ EN CROÛTE, <i>épinard, cochon, foie gras, pickles daikon</i>	17
ARTICHAUT BARIGOULE, <i>lardo di colonnata maison, crème d'ail des ours cueillis par nos soins</i>	14
THON ROUGE CRUE DE LIGNE, <i>mélisse, citronnelle, tomate datterino confite, chips de tapioca / crevette</i>	18

PLATS

BARBUE, <i>crème de courgette, salade de courgette, salade de trevise tardive</i>	31
ASPERGES BLANCHES ET VERTES, <i>jus d'orties, beurre blanc piment fumée, rhubarbe</i>	26
SAINT PIERRE au beurre, <i>sauce matelotte, petits pois, lard, sauge</i>	29
POITRINE DE COCHON BASSE TEMPÉRATURE, <i>purée d'haricot rouge, échalote frit, piment vert</i>	30
RABLE DE LAPIN, <i>farce fine, fève, foie gras, émulsion vermouth blanc</i>	32

DESSERTS

FROMAGES (3 pièces), <i>Saint Nectaire, Persillé de Tignes, Brillat-Savarin, Camembert de Normandie, Saint Marcellin</i>	14
GANACHE CHOCOLAT , <i>Glace cacahuète, caramel fleur de sel, chou chou au piment</i>	11
SORBET COCO, <i>fraises fraîches, sablé breton amande / cardamome des forêts</i>	11