



Kabana

BY LES ETANGS

Restaurant.

POUR COMMENCER

Foie gras de canard — 25.-

Chutney de saison gaufre croustillante
Allergènes : 1, 3, 6

Boeuf & Huîtres Gillardeau — 30.-

Tartare de boeuf au soja, huîtres Gillardeau, écume d'eau de mer
Allergènes : 4, 6, 14

Tourteau & Avocat — 26.-

Chair de tourteau, guacamole, émulsion de lait de coco fermenté
Allergènes : 2, 7

Thon rouge — 25.-

Carpaccio de thon rouge, piment, gingembre
Allergènes : 4

Saumon — 21.-

Rosace de saumon, fenouil, tzatziki au wasabi
Allergènes : 4, 7

Cuisses de grenouilles — 28.-

Ail et persil, pommes de terre écrasées au piment d'Espelette

Œuf parfait & Escargots — 24.-

Escargots de Thonville, fricassée de champignons de saison
Allergènes : 3, 7

POUR SUIVRE

Burger de bœuf maturé — 21.-

Steak haché maison, cheddar affiné, condiments
Allergènes : 10

Risotto à la truffe — 29.-

Risotto crémeux au vieux parmesan, truffe fraîche
Allergènes : 7

Dos de Skrei rôti — 30.-

Risotto d'orzo, brocolini, émulsion au citron confit
Allergènes : 1, 4, 7

Poulpe grillé — 28.-

Tentacule grillée, piperade de légumes, chimichurri, émulsion de piquillos
Allergènes : 7, 14

Volaille fermière — 26.-

Purée façon grand-mère, légumes de saison, morilles
Allergènes : 7

Épaule d'agneau à partager — 39.- / pers.

Cuisson 24 heures, légumes de saison, purée façon grand-mère, jus réduit aux herbes
Pour 2 personnes
Allergènes : 7

Côte de bœuf maturée à partager — 45.- / pers.

Purée façon grand-mère, légumes de saison, sauce béarnaise
Pour 3 personnes
Allergènes : 3, 7

VIANDES D'EXCEPTION — CAVE DE MATURATION

Côte de bœuf · Faux-filet · Entrecôte · Filet

Sélection et renseignements auprès de nos maîtres d'hôtel.

Accompagnement :

Frites ou Purée façon grand-mère 5.-
Purée façon grand-mère Au jus de viandes 6.-
Purée façon grand-mère aux truffes 10.-
Sauce 3.-

POUR TERMINER

Chiffonnade d'ananas — 12.-

Sirop de grenade, glace au yaourt fermier
Allergènes : 7

Chocolat Grand Cru — 14.-

Noisettes torréfiées, mascarpone
Allergènes : 7, 8

Île flottante — 24.-

Crème à la vanille de Tahiti, amandes torréfiées, caramel au beurre salé
Minimum 2 personnes
Allergènes : 3, 7, 8

Dame Blanche — 12.-

Glace vanille Bourbon, chocolat chaud Valrhona, crème mascarpone
Allergènes : 7

Gaufre Nutella — 10.-

Crème vanille bourbon, glace vanille
Allergènes : 1, 3, 6

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
1 Céréales contenant du gluten (ex : blé, seigle orge etc....) **2** Crustacés et produits à base de crustacés **3** Œufs et produits à base d'œufs **4** Poissons et produits à base de poissons **5** Arachides et produits à base d'arachides **6** Soja et produits à base de soja **7** Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) **8** Fruits à coque (ex :amandes, noisettes, noix etc.....) **9** Céleri et produits à base de céleri **10** Moutarde et produit à base de moutarde **11** Graines de sésame et produits à base de sésame **12** Anhydride sulfureux et sulfites (dans unecertaine quantité) **13** Lupin et produits à base de lupin **14** Mollusques et produits à base de mol-lusques

restaurant-kabana.fr