Noucha

RESTAURANT

L'apéritif de Noucha

Tarama maison, brioche toastée	11€
Radis croquants, beurre foisonné aux épices	6€
Jambon de Kintoa AOP, tranché minute	21€
Chips de légumes oubliés	8€

Entrées

Poireau brûlé, kiwi, crème légèrement montée au raifort et vinaigre de xérès	9€
Velouté de potimarron, émulsion réglisse et pétales de choux de Bruxelles	12€
Meli-melo de betteraves cuites en croûte de sel et de radis multicolore, taboulé de choux fleur	11€
Œufs mimosa au wasabi et crispy de bressaola	9€
Tartelette croustillante de daurade royale, kumquat confit et grenade	16€

Plats

Pâtes du Chef	19€
Filet de veau et son jus réduit, ravioles de champignons et scamorza, mousseline de céleri	31€
Cabillaud laqué réduction de clémentine, velours de cresson, épinards et pommes de terre grenaille	32€
Tarte feuilletée de légumes d'automne et jus végétal corsé	20€
Tartare de bœuf, jaune d'œuf confit et frites maison	24€
Choux farci végétal, lait d'oseille et émulsion Comté	20€
Assiette végétarienne Noucha, légumes de saison, œuf mollet bio, burrata	22€

Accompagnement

Salade de jeunes pousses, huile verte 5€ — Mousseline de pommes de terre 6€ — Frites maison 4€

Fromages & Desserts

Planche de fromages affinés, sélection du moment	12€
Moka de café	9€
Poire Belle-Hélène et boule de glace au choix	9€
Tartelette aux 3 citrons	10€

Prix net – TVA et service inclus / Origine des viandes : Bœuf et Veau – France / le logo identifie nos plats végétariens. / Nos plats sont élaborés à partir de produits frais, dans le respect de la saisonnalité / Pour toute information sur les allergènes présents dans nos plats, veuillez vous adresser à notre personnel. Tous nos vins sont d'Appellation d'Origines Protégée / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération