

Menu en 4 plats

Amuse-bouche

Truffe végétalienne aux canneberges et au fromage de noix de pécan

Soupes

Soupe au ragoût de veau avec boulettes de pommes de terre de Nyírség

ou

Soupe de saison

Plats principaux

Pavé de saumon en croûte de sésame noir avec purée de petits pois au chili et à la menthe et beignet de petits pois

ou

Blanc de poulet avec purée de céleri, boulette de pain aux épinards et oignon rouge mariné

ou

Cuisse de canard confite avec sauce au jus de viande, nouilles au chou, garniture de gâteau de cheminée

ou

Filet de porc enveloppé de bacon, pommes de terre grillées et chutney d'oignons rouges

ou

Ragoût de bœuf à la bière noire, champignons et chocolat noir, boulette de pain

ou

Ratatouille hongroise végétalienne

Desserts

Gâteau éponge au chocolat blanc, au citron et aux pistaches

ou

Mousse au chocolat au chili avec noix de pécan

ou

Pudding de chia à la fraise et au basilic

+33 (0)1 84 88 03 94

13/15 rue des Sablons • 75016 Paris • FRANCE

www.ceetiz.com

SAS au Capital de 60 100 € - 529 957 482 00043 - FR 69 529 957 482 - APE 4791A



4 course dinner

Amuse-bouche

Vegan cranberry pecan cheese trufel

Soups

Veal ragout soup with potato dumplings from Nyírség

or

Seasonal soup

Main Courses

Black sesame crusted salmon steak with chili-mint pea purée and pea fritter

or

Chicken breast with celery purée, bread dumpling with spinach and pickled red onion

or

Duck leg confit with gravy sauce, cabbage noodles, chimney cake garnish

or

Bacon-wrapped pork tenderloin with grilled potato and red onion chutney

or

Beef ragout made with dark beer, mushrooms and dark chocolate, bread dumpling

or

Hungarian vegan ratatouille

Desserts

White chocolate lemon-pistachio sponge cake

or

Chili chocolate mousse with pecan nuts

or

Strawberry-basil chia pudding

 +33 (0)1 84 88 03 94

 13/15 rue des Sablons • 75016 Paris • FRANCE

 www.ceetiz.com

SAS au Capital de 60 100 € - 529 957 482 00043 - FR 69 529 957 482 - APE 4791A

