

Menu en 7 plats

Amuse-bouche

Truffe végétalienne aux canneberges et aux noix de pécan

Entrée froide

Tartare de filet avec toast et légumes frais

Soupe

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

ou

Soupe de saison

ou

Entrée chaude

ou

Galette de légumes à la patate douce - crème au curry

Plats principaux

Pavé de saumon en croûte de sésame noir, 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, boulettes de pain

ou

Ratatouille hongroise végétalienne

Desserts

Gâteau éponge au chocolat blanc, au citron et aux pistaches

ou

Mousse au chocolat au chili et aux noix de pécan

ou

Pudding de chia à la fraise et au basilic

Plat de fromages

Plateau de fromages artisanaux

+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



7 course dinner

Amuse-bouche

Vegan cranberry pecan cheese truffle

Cold appetiser

Tenderloin tartare with toast and fresh vegetables

Soups

Veal ragout soup with potato dumplings from Nyírség

or

Seasonal soup

or

Hot appetiser

or

Vegetable patty with sweet potato – curry cream

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

Cheese course

Artisan cheese plate

+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

