

VINGKO

BAR & FOOD

Carte AUTOMNE-HIVER 2021

Chef de Cuisine : Patrick KÄPPLER

LES INCONTOURNABLES

Assiettes de Charcuteries Fines

Jambon Serrano réserve 15 mois, Saucisse Sèche Aveyronnaise, Lomo Ibérique, Chorizo Ibérique

Assiettes de Fromages Affinés

Comté affinage 6 mois, Saint Marcelin IGP, Ossau Iraty AOP affiné 9 mois

Assiette mixte Charcuteries, Fromages

Salade César au Poulet Croustillant

Croque VINGKO au Beurre de Truffe

Burger VINGKO

Tartare de Bœuf Charolais, Frites

LES ENTRÉES

Escalope de Foie Gras de Canard,

Ecume de Potiron et Champignons des bois

Crumble aux Senteurs d'Automne,

Assortiments de légumes d'automne confits, Crumble au Parmesan

Noix de Saint Jaques Rôties,

Jeunes Pousse, Vinaigrettes aux Noisettes Torréfiées

Salade de Légumes d'Automne aux mendiants,

Vinaigrette Pomme Cidre

Velouté de Légumes du Moment (selon le marché)

Entrée du Marché

LES PLATS

Dos de Cabillaud,

Mousseline de Carottes au Curcuma, Jus Vert

Noix de Saint Jacques à la Plancha,

Polenta au Butternut, Jus Court Noisette

Suprême de Poulet Fermier,

Risotto Crémeux aux Senteurs des Bois

Quasi de Veau Cuit en Cocotte,

Etuvée de Légumes de Moment

Assiette Végétarienne du moment

Plat du Marché

LES DESSERTS

Verrine Mont Blanc

Tarte au Chocolat, Crème Glacé Chocolat

Millefeuille Pistache, Glace Vanille Bourbon

Fruits Rôtis au Caramel Beurre Salé

(Ananas, Pomme, Poire, Kumquat)

Café ou Thé Gourmand

Dessert du Marché