

# NEPITA

## MENU DU 20 MARS

ACCORD METS ET VINS 120 €/PERS

### ENTRÉE

Tartare de langoustines, salicorne en pickles, perles de yuzu et écume iodée

### PLAT

Filet de caille rôti, raviole de volaille, consommé clarifié infusé aux herbes

Magret de canard en cuisson rosée, déclinaison de topinambour en textures, jus corsé réduit

### FROMAGE

Rigotte de Condrieu affinée, sponge cake aérien aux noisettes, éclats de noisettes torréfiées

### DESSERT

Dacquoise coco, ananas brûlé, crémeux exotique et glace yaourt- verveine