

MENU JOUR DE L'AN

Prix par convive : 58 €



COCKTAIL MAISON A BASE DE JUS DE FRUIT

*** **ENTREE SPECIALE AU CHOIX** ***

GAMBAS TANDOORI

Soigneusement sélectionnées, longuement macérés aux épices indiennes et tendrement grillées au tandoor servies sur un lit chaud de poivrons et de crudités

ASSIETTE INDIENNE

Mix de Beignets de légumes de saison, à la farine de pois chiche, samossa viande

*** **PLAT AU CHOIX** ***

BUTTER CHICKEN

Grande spécialité du chef, poulet grillé au four mijoté dans une sauce douce et onctueuse....

AGNEAU KARAH

Dés de gigot d'agneau dégraissés préparés dans une sauce spéciale maison à base d'épices, d'oignons et fruits secs.

ST JACQUES A L'INDIENNE

Noix de St Jacques assaisonnées et servies en sauce indienne au massala

*** **ACCOMPAGNEMENT** ***

Pain au choix : Nan Nature ou Nan fromage

Au choix : Riz Nature, Palao ou Baigan Bharta (ragoût d'aubergines) ou

Mix Légumes (fait maison à base de légumes frais)

*** **THE MENTHE MAISON OU CAFE**

DESSERT A LA CARTE ***

DONT TIRAMISU MAISON FRUITS ROUGES

Bon Appétit !!