

Restaurant Nagori

par D&E Obadina

Menu Aphrodisiaque & Sensoriel - Saint-Valentin

*Absolument incroyable, à la fois sensoriel, atypique et ultra aphrodisiaque.
Chaque plat raconte une histoire de textures, de parfums et de surprises.*

Cocktail d'accueil

Baobab, Champagne & Tonka

Pétillant et acidulé, ce cocktail révèle des arômes délicatement aromatiques qui éveillent immédiatement les sens.

Amuse-bouche

3 textures surprenantes

Croquant, fondant et gelée se rencontrent pour créer une première expérience ludique et inattendue sur le palais.

Entrée

Gnocchi de taro au galanga envoûtant

Floral et élégant, ce gnocchi est nappé d'une sauce au poivre long chaud et profond. Il est surmonté d'une petite bille de miel de litchi, qui apporte une touche crémeuse et surprenante à chaque bouchée.

Option 1 : Bœuf fondant braisé à la racine de krachai et gyozas maison

La joue de bœuf, mijotée pendant cinq heures, offre une texture fondante et sensuelle. Elle est accompagnée de liseron d'eau léger et stimulant, ainsi que de délicats gyozas à pâte maison fourrés aux herbes fraîches, fondants et parfumés.

Option 2: Tempeh vegan, son lotus et sa crème gourmande à la citronnelle

Le tempeh végétal, tendre et savoureux, est présenté avec des tranches de lotus croquant et une crème délicatement parfumée à la citronnelle, pour un plat

Desserts à partager

Pavlova aux fruits rouges en forme de cœur

Dessert à partager, croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur, parfumé au matcha bio ou à la vanille fraîche de Madagascar Samsara, must de la sensualité culinaire

Option : Mi-cuit au chocolat et fève tonka

Chocolat cru fondant, délicatement parfumé à la fève tonka, intense et sensuel.

Tarif : 35€