

CHEZ SUZY

ENTREES

- Velouté Dubarry à la truffe 🍄 16€
- 6 escargots de Bourgogne en persillade 🍄 18€
- Mi-cuit de foie gras au sauternes, chutney de rhubarbe et toasts briochés 25€
- Stracciatella di Bufala, asperges vertes et vinaigrette miel au curcuma 🍄 24€
- Tartare de saumon, leche de tigre, guacamole de patates douces 🍄 20€

PLATS

- Tartare de bœuf préparé devant vous et une garniture incluse 🍄 28€
- Traditionnelle Salade Niçoise 🍄 25€
- Salade de homard aux baies et agrumes 38€
- Filet de bœuf au poivre de Malabar et une garniture incluse 46€
- Rigatoni à la truffe 🍄 26€
- Sole, meunière ou grillée et une garniture incluse 58€
- Suprême de volaille jaune, épinards au citron confit, bouillon de volaille et une garniture incluse 🍄 30€
- Dos de cabillaud, asperges confites, bouillon de combava coco, curry vert et riz venere 🍄 32€

Prix net, service compris

La liste des allergènes est disponible sur demande



CHEZ SUZY

GARNITURES

6€

- Pommes rustiques au sel viking 16€
- Légumes de saison 18€
- Sucrine 25€
- Riz venere 24€
- Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive 20€

DESSERTS

- Millefeuille tradition à la vanille bourbon (pour deux personnes) 26€
- Mousse au chocolat 🍄 12€
- Cheesecake melon et myrtilles 🍄 15€
- Pêche rôtie et rafraichi de verveine 🍄 16€
- Sorbets et glaces maison (3 parfums) 🍄 12€
- Assiette de fruits rouges et crème Chantilly 🍄 16€
- Assiette de fromages affinés 15€
- Espresso martini 25€

MENUS *valable sur notre sélection* 🍄

- Entrée - Plat 41€
- Plat - Dessert 37€
- Entrée - Plat - Dessert 53€



Bœuf : Origine France

Volaille : Origine France