



Lors de votre visite au NEW VILLE, vous aurez le choix entre deux menus.

Le premier que vous pouvez consulter ci-dessous et le deuxième, composé de suggestions élaborées le jour-même en co-création avec nos stagiaires cuisiniers.

Nous nous excusons par avance si certains produits ne sont plus disponibles au moment de votre commande.

En effet, nous privilégions des ingrédients frais et travaillons avec des quantités limitées pour éviter le gaspillage.

Mardi 03 Février

ENTRÉE

Minestrone de légumes
servie glacée

PLAT

Meat-bowl de bœuf
ketchup de citrouille
accompagnement du marché

DESSERT

Buffet desserts
autour de la mangue

Mercredi 04 Février

ENTRÉE

Carpaccio de bœuf
& accompagnement

PLAT

Perroquet à l'infusion de
citronnelle en salsa
accompagnement du marché

DESSERT

Buffet desserts
autour du Cacao

Jeudi 05 Février

ENTRÉE

Rillettes de poisson
& ses garnitures

PLAT

Timbale de veau braisé
au tamarin
accompagnement du marché

DESSERT

Buffet de desserts
autour des fruits de saison



Lors de votre visite au NEW VILLE, vous aurez le choix entre deux menus.

Le premier que vous pouvez consulter ci-dessous et le deuxième, composé de suggestions élaborées le jour-même en co-création avec nos stagiaires cuisiniers.

Nous nous excusons par avance si certains produits ne sont plus disponibles au moment de votre commande.

En effet, nous privilégions des ingrédients frais et travaillons avec des quantités limitées pour éviter le gaspillage.

Mardi 10 Février

ENTRÉE

Légumes à la grecque

PLAT

Filet de poisson du lagon
anisé
accompagnement du marché

DESSERT

Buffet desserts
autour de la mangue

Mercredi 11 Février

ENTRÉE

Soupe de concombre
& condiment maison

PLAT

Filet de porc en aigre-doux
accompagnement du marché

DESSERT

Buffet desserts
autour du Cacao

Jeudi 12 Février

ENTRÉE

Œufs Mollet grésini
& velouté d'asperges vertes

PLAT

Poulet fermier
farci sauce forestière
accompagnement du marché

DESSERT

Buffet desserts
autour des fruits de saison