



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 Mars

### ENTRÉE

Croustillant de thon mi-cuit  
à l'américaine

### PLAT

Filet mignon de veau laqué,  
accompagnement du marché

### DESSERT

Tartelette citron

Mercredi 11 Mars

### ENTRÉE

Sashimi de thon et pickles

### PLAT

Onglet grillé, sauce béarnaise et  
accompagnement du marché

### DESSERT

Chocolat classique et sa glace

Jeudi 12 Mars

### ENTRÉE

Traditionnel pistou provençal  
servie froid

### PLAT

Longe de porc pays  
cuite 9 Heures,  
accompagnement du marché

### DESSERT

Assortiment de pâtisseries



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-crédation 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 17 Mars

### ENTRÉE

Velouté Crécy et  
accompagnement

### PLAT

Faux-filet au poivre  
et condiment,  
accompagnement du marché

### DESSERT

Sabayon de fruit de saison,  
tuile et glace

Mercredi 18 Mars

### ENTRÉE

Sablé de parmesan en montée  
de légumes marinés

### PLAT

Poisson grillé  
sabayon de pomme liane  
Cake de légumes verts

### DESSERT

Pavlova aux fruits rouges

Jeudi 19 Mars

### ENTRÉE

Salade tahitienne

### PLAT

Mignon de porc en croûte de  
Sarraméa et son écume,  
accompagnement du marché

### DESSERT

Verrine Tiramisu