

IBRIK



« LE BON, LE BRUT ET LE TRUAND »

En réalisant ce menu, nos esprits se sont tournés vers la brutalité de la Nature qui n'est ni juste, ni injuste mais vraie. Nous avons élaboré l'ensemble des mets en pensant aux quatre éléments constitutifs de la vie qui sont, aussi, un des piliers des Balkans et qui expliquent notre côté mystique, voire animique.

ENTRÉES

Taci si inghite - oeuf mollet, polenta braisée, crème de fêta infusée à la sauge, sapin, kadaïf - 12

Poisson retour de marché en feuilles de vignes à la flamme, crème aillée au lait de bufflonne, ail des ours - 11

Pastrama de boeuf Holstein séché, huile de truffes d'été, pousses de maïs, fumé sous cloche - 14

Mititei façon Obor - mix trois viandes hachées condimentées, condiment moutarde douce raifort - 9

Poivron kapia farci au halloumi chypriote compressé, huile de poivron, graines de courge - 10

PLATS

Saramura de peste (Roumanie) - poisson de chez Raffin braisé en saumure, siphon de légumes d'été - 24

Menemen (Turquie) - comme une caponata, sabayon livèche, crumble de sarrasin - 22

Keftas (Grèce) - haché de boeuf Angus caramélisé, fines herbes et épices, mousseline de pommes de terres à l'ail et beurré fumé, émulsion tomates - 22

LE GRAND FESTIN – 79 / 2 PERSONNES

Côte de boeuf de la Boucherie Grégoire pour IBRIK
garnitures retour de marché
Double sauce

DESSERTS

Figues infusées à la menthe, meringue, granité de framboises - 10

Moelleux façon IBRIK à la pistache et roses d'Iran, glaçage citron - 10

Papanasi comme des churros, crème aigre, coulis de framboises - 8