

# SILENCIO des Prés

# MENU

## COCKTAILS 18

Gimlet  
[Tanqueray Gin, lime cordial, eau de vie de céleri, huile d'eucalyptus]

Presidente  
[Eminente Ambar Claro 3a, Campari, Vermouth rouge, vin de noix, grenadine d'orge malté]

Mid roast finalo  
[Hennessy VSOP, Verjus, mid roast coffee, soda]

Disco kakigori  
[Amaretto Disaronno, Yuzushu, infusion au lapsang souchong, citron vert]

Margarita  
[Tequila Volcan Blanco, cordial de verveine et capucine, vin rouge, citron vert]

## MOCKTAILS 13

Virgin Floradora  
[Gingembre, ananas, framboise, citron, soda water]

Virgin Porn Star  
[Passion, citron, vanille, pomme, soda water]

## BOISSONS CHAUDES

Expresso 3,5

Déca 3,5

Thé & infusions 6  
[noir, vert, blanc, camomille]

## À PARTAGER

Croquettes forestières au Comté 12

Pizzeta de butternut et noix, crémeux de Gorgonzola 19

Cecina de bœuf Wagyu Ibérique 25

Terrine de Foie gras maison et chutney au coing 29

Pâté en croûte de chez Lastre 18

Les six huitres Gillardeau, concombre, échalote 21

## ENTRÉES

Crudo de dorade, brunoise de Granny Smith, céleri, citron et aneth 31

Burrata, Arlequin de betteraves au balsamique blanc 20

Velouté de courge, émulsion cumin 12

Jeunes poireaux pochés, vinaigrette au citron confit et râpé de boutargue 12

Œuf cocotte au jambon de Paris et champignons roses 19

## PLATS

Salade Caesar El Silencio, bacon, anchois et parmesan 24

Sole meunière aux amandes et citrons confits 75

Pavé de lieu jaune sauce au choix:  
• Beurre blanc à l'aneth, œufs de saumon 42  
• Vierge de radis, bouquet d'aromates 42

Foie de veau, réduction balsamique et gomasio de sésame 36

Tartare de bœuf classique, S/L 19/35

Paccerie di Napoli au caviar Oscietre 70

Croque-truffé, comté 28

Sando au choix :  
• Wagyu et composté de chou rouge 55  
• Tonkatsu et sauce Karashi 28  
• Aubergines confites 22

## À DEUX

Côte de bœuf Limousine et beurre maître d'hôtel 115

Poulet fermier rôti à la truffe 85

## GARNITURES 8

Epinards

Frites

Ecrasé de pomme de terre

Purée de légume d'automne

Salade sucrine

Poêlée de légumes de saison

## DESSERTS

Paris-Brest aux noisettes torréfiées 14

Soufflé au chocolat, glace à la fleur de lait 14

Coupe glacée 12

Flan à l'ancienne au caramel beurre salé 12

Véritables churros et trio de sauces à partager 15

Palette de fruits à partager 16

Prix en € et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques.