

# CENA

18h-22h30

chef's 5-course menu 50pp

amandes, paprika fumé 6

*(noix)*

crudités de saison, dips aux herbes 10

*(cajou)*

bouillon champignons, miso, légumes printemps 10

*(soja)*

galette de maïs, avocat, haricots, salsa macha 13

*(cacahuètes, soja, sésame)*

tempura d'asperges, mayo sésame 12

*(soja, cacahuètes, sésame)*

tostada de chou-rave, pesto, crème de tofu 13

*(amandes, soja)*

rösti, jalapeno, tofu fumé, cresson 15

*(soja)*

steak de chou-fleur, pommes de terre, chimichurri 20

*(sésame, gluten, soja)*

polenta, ragoût de champignons, salsa verde 20

*(soja)*

tarte au chocolat, crème érable 10

*(gluten)*

cake huile d'olive, crème d'amande, clémentine 10

*(sésame)*

**@mesa.paris**

prix en €, service compris

MESA