



Neva
CUISINE

Neva

CUISINE

La Neva n'est plus seulement un fleuve russe passant à Saint-Pétersbourg . Elle est aussi ce restaurant, installé au bord de la rue de Saint-Pétersbourg et tenu par Beatriz Gonzalez.

Lieu désormais reconnu de la bistronomie parisienne, nous proposons une cuisine française de saison et créative, inspirée de touches mexicaines. Côté décor, on pénètre dans un univers intime et discret, chic et sobre : parquet foncé, banquettes et suspensions élégantes et esprit bistro 1900.



À la tête des restaurants Neva Cuisine (8e) et Coretta (17e), la plus parisienne des cheffes mexicaines renoue enfin avec ses origines. Beatriz Gonzalez a grandi dans les deux restaurants de ses parents sur l'île de Cozumel au Mexique. À 18 ans, elle rejoint la France pour intégrer le très prestigieux Institut Paul Bocuse et tombe en amour pour la gastronomie française, qu'elle transcende dans ses deux établissements parisiens ouverts avec son mari Matthieu Marcant. Taco Mesa symbolise donc un retour aux sources pour cette fille de restaurateurs mexicains.

PRIVATISATION DE L'ESPACE

Vous pouvez privatiser notre restaurant tous les jours de la semaine.

Au déjeuner ou au dîner.

A noter que pour les réservations de plus de 28 personnes, le restaurant doit être privatisé.

SURFACE	CAPACITÉ COCKTAIL	CAPACITÉ REPAS ASSIS	TARIF
80 m2	65	55	1500 €

N O S R E P A S

Nous cuisinons avec des produits de saison au moment où ils sont les plus savoureux, la carte est donc sujette à des ajustements.

Vos invités choisissent sur place parmi deux choix d'entrées , plats et desserts. La cuisine s'adapte, bien sûr, aux différents régimes alimentaires et aux allergies. Nous avons uniquement besoin d'être prévenus en amont.

Nous acceptons toute modification du nombre de convives jusqu'à six heures avant votre arrivée.

Passé ce délai, nous nous réservons le droit de facturer les menus des personnes manquantes.

Pris de vente en euros TTC taxes et service compris.



MENU OPÉRA

AMUSE BOUCHE DU MOMENT

ENTRÉE

Faux-filet de Boeuf fumé

Condiment curry vert de cresson, broccoli,
radis noir , pickles d'échalote

OU

Ceviche de Lieu Jaune de ligne

Choux-fleurs, poutargue, gel yuzu,
leche de tigre

PLAT

Pêche du jour

Risotto, fenouil confit,
mini carottes glacées, émulsion bisque

OU

Suprême de Volaille pattes bleues

Gnocchi et champignons poêlés, pesto,
mousse de maïs au basilic, jus de volaille

DESSERT

Baba coing, sureau et yuzu

Baba imbibé au sureau, coing poché,
gel yuzu, chantilly miel,
glace au thé de pétales de souci

OU

Pomme au caramel

Pommes rôties, tuile croustillante,
gel thym, crème d'Anjou au yaourt,
glace caramel

Possibilité de remplacer l'un des desserts par la Sphère au chocolat Tanea Signature (+3€)

MIGNARDISE DU MOMENT

Au tarif de 50€

Supplément fromages affinés du moment +12€



MENU NEVA

AMUSE BOUCHE DU MOMENT

Magret de Canard mariné au poivre

Courge Butternut fondante,
pamplemousse confit, vinaigrette au soja

ENTRÉE

OU

Huitres Perles blanches n°3

Topinambour, noisettes concassées,
citron caviar, émulsion noisette

PLAT

OU

Saint-Jacques à la plancha

Panais rôti, kasha, crème de panais,
émulsion corail-café Kaffa

Ris de veau crousti-fondants *signature*

Navets et raisins glacés au romarin, purée
de céleri, jus de veau

DESSERT

OU

Pistache, matcha et mandarine

Cake pistache, ganache pistache-match,
granola abricot sec, gel mandarine,
sorbet mandarine

Sphère déstructurée au chocolat *signature*

Crumble chocolat au lait de Madagascar 43%,
cookies cacahuètes, chantilly grué de cacao,
glace cacahuète

MIGNARDISE DU MOMENT

Au tarif de 64€

Supplément fromages affinés du moment +12€



MENU DÉGUSTATION

Composé des dernières créations de la cheffe

Menu découverte en six séquences

AMUSE BOUCHE

PREMIÈRE ENTRÉE

SECONDE ENTRÉE

POISSON

VIANDE

PRÉ-DESSERT

DESSERT

MIGNARDISE

Au tarif de 80€

Disponible uniquement le soir



LE VIN

FORFAIT VIN TERROIR

Sélection par nos soins
de petits vigneron talentueux
1 Bouteille vin / 3 convives
Eau et café à discrétion

28€ / Convive

Selon arrivage et stock:

Saint Emilion
Medoc
Cairanne
Vouvray
Maranges
Rully

FORFAIT VIN CUVÉE

Sélection de belle cuvée
d'appellations reconnues
1 Bouteille vin / 3 convives
Eau et café à discrétion

38€ / Convive

Selon arrivage et stock:

Châteauneuf du Pâpe
Saint Julien
Chablis 1er Cru
Saint-Joseph
Marsannay
Saint Romain

FORFAIT VIN EXCEPTION

Sélection des meilleurs cuvées de
vigneron reconnus
1 Bouteille vin / 3 convives
Eau et café à discrétion

49€ / Convive

Selon arrivage et stock:

Côte Rotie
Morey Saint Denis
Givry 1er Cru
Volnay 1er Cru
Saint Emilion Grand Cru
Condrieu

COUPE DE CHAMPAGNE BRUT PANNIER MILLÉSIME 2015 + 14€

BOISSONS

FORFAIT CHAMPAGNE PANNIER

1 Bouteille / 3 convives
Eau et boissons chaudes à discretion
50€ / 3 convives

FORFAIT SOFT

Eaux, soft et boissons chaudes à
discretion
15€ / convive