

MENU DÎNER

« COMPOSITION »

Menu unique à tous vos convives, Incluant
 eaux plates et pétillantes – hors vins
 Choix d'un menu 3 services minimum

ENTRÉE ET/OU MISE EN BOUCHE

	MISE EN BOUCHE	ENTRÉE
Carpaccio de noix de Saint-Jacques, vinaigrette au fruit de la passion	7.00	18.00
Foie-gras de canard mi-cuit en robe de cacao, chutney d'abricot, chips de pain d'épices	9.00	21.00
Tartare de saumon mariné à l'orange, féroce d'avocat et gel de citron vert	6.00	16.00
Cromesquis de jarret de veau à la coriandre et pignon torréfié, rémoulade de céleri, jus corsé		18.00
Ris de veau braisé au jus corsé à la sauge, émulsion de gingembre		22.00
Barigoule d'artichaut courgette et piquillos, tapenade d'olives noires (entrée uniquement – veg.)		14.00

PLATS

Dos de cabillaud cuit sur peau à l'unilatérale, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, légumes de saison glacés, sauce Béarnaise		26.00
Selle d'agneau roulée tapenade d'olives noires, tian de légumes et jus corsé à la sarriette		23.00
Suprême de volaille fermière en ballotine, farce fine aux morilles, pomme Anna, émulsion de choux fleur et jus crémé		20.00
Demi magret de canard rôti, gastrique de figue, légumes de saison glacés et pomme Dauphine		22.00
Filet de bœuf « en Surprise » (foie gras de canard, cèpes, crêpe), pomme Anna, légumes glacés et sauce marchand de vin		29.00
Lentilles Du Puy, crème de coco et curry Bengaly, tofu poêlé, oignons frits (veg.)		19.00

FROMAGES

Assiette de fromages affinés, jeunes pousses, vinaigrette (Brie de Meaux, Comté, Osso, Chèvre cendré, Mimolette)	7.00
Poire et Roquefort, pain d'épices, jeunes pousses, vinaigrette	9.00
Ardoise de fromages affinés – pour 8 personnes (Brie de Meaux, Comté, Osso, Chèvre cendré, Mimolette)	48.00

DESSERTS

Fraise en salade à la lie de vin, copeaux de Parmesan (douceur patience)	8.00
Pêche pochée puis rôtie, sabayon caramélisé (douceur patience)	8.00
Élévation mangue-passion, biscuit coco	13.00
Mousse de citron Sadachi en robe de chocolat Manjari	12.00
Saint-Honoré revisité noix de pécan et pistache	13.00
Déclinaison de 3 choux craquelin parfum au choix	15.00
Pièce montée de présentation sur demande 80 choux ou 120 choux selon la taille souhaitée	3.00€/chou