

menu « prestige » - entrées



Persilée de Foie Gras et Confit de Joue de Porc en Gelée de Riesling
Bouquet de Roquette et Herbes Vertes, Echalotes à l'Aigre Doux



Tartelette Chaude de Crustacés et Cèpes
Salade de Légumes al dente, Confiture de Tomates, Beurre Blanc au Basilic



Assiette de Saumon d'Ecosse Mariné aux quatre Epices
Petite Croûte de « Guacamole », Gaspacho Rafraichissant



Demi-Avocat, Salade de Crevettes au Curry – Vanille
Tomate au Four et Feuilles du Marché

menu « prestige » - plats principaux



Suprême de Poulet Fourré aux Champignons de Paris
Crème de Morilles et Jus de Volaille au Soja, Gros
Champignon de Paris Farci



Pavé de Saumon Croustillant sur Peau, Nem de
Légumes d'Ici
Beurre Blanc au Gingembre et Sirop de Betterave
Rouge



Mignon de Porc, Brochette de Gambas
Deux Sauces, Estragon et Crème de Crustacés,
Poêlée de Légumes et Champignons



« Coussinet » de Veau Pané aux Pignons de Pin
Confiture de Tomates, Flan de Céleri et Sauce Civet,
Croûton à la Purée d'Olives

menu « prestige » - desserts



Cappuccino « Glacé »
Madeleine



Petit Pot de Crème
Chocolat à l'Ancienne



Carpaccio d'Ananas
Sirop de Vanille Bourbon, Crème Glacée au Rhum



Crumble aux Pommes et Fruits Rouge
Crème Glacée à la Vanille des Iles

menu « exception » - entrées



Déclinaisons autour du Saumon d'Ecosse: Fumé,
Mariné et Tartare
Chantilly au Raifort Vert et « Boule » de Neige de
Riz au Sésame



Piperade Froide, Quenelle de Tomate Confite, Filet
de Rouget Poêlé
Mesclun, « Dressing » Safrané et Toast de
Tapenade



Tranche de Foie Gras Poêlée au Pain d'Épices
Reine de Reinettes Caramélisée au Gingembre, Jus
de Déglçage au Verjus



Taboulé de Gambas
Poivrons Rouge et Vert à la Menthe

menu « exception » - entrées



Soupe de tous les Légumes du Marché
Fuseau Lorrain



Fine Crème de Mousserons Safranée
Toast « Vert »



Petit Feuilleté au Sésame et Champignons à la
Crème
Fondue de Poireaux



Cappucino de Homard à la Poudre de Madras
Dentelle d'Arachides

menu « exception » - plats principaux



Jarret d'Agneau Braisé doucement à la Gremolata
et Gratiné au Pesto
Gratin Dauphinois au Pecorino, Légumes Farcis



Filet de Canette aux Epices Cantonaises
Sauce Puissante au Vin Rouge, Chipolata, Flan
de Céleri et Figue



Picatta de Veau << Coco - Curry >>
Crumble de Pommes de Terre à la Lyonnaise,
Légumes Glacés



Pavé de Bœuf Gratiné aux Echalotes
Galette d'Embeurré, Glace de Viande et
Crème de Meaux

menu « exception » - desserts



Crèmeux en Habit de Velours au Cassis et Violette
Gaspacho de Fruits Rouges, Glace Crème Brûlée à la Vanille



Dacquoise à la Pistache et Cardamome
Crème Onctueuse à la Mangue et Jasmin, Sorbet Exotique



Mousse Mara des Bois Accompagnée de son
Crèmeux aux Notes Anisées
Biscuit Délicatement Parfumé de Fenouil, Sorbet Framboise



Bavarois aux Amandes
Géliné d'Abricot, Crème Glacée au Nougat de Montélimar

m e n u « excellence » - entrées



Demi - Caille Farcie de Foie Gras de Canard en Gelée de Thym
Salade de Haricots Fins à l'Huile de Noix



Tatin de Gambas aux Filaments de Courgettes
Emincé de Tomates et Crème de Crustacés à l'Orange



Cocktail Rafraîchissant de Homard et Melon Canteloup
Tomates Confites, Cristalline de Jambon



Salade Gourmande et ses << Crousti's >>, Foie Gras, Noix de Saint - Jacques Rissolée et Langoustine en Croûte de Curry
Deux Vinaigrettes pour Goûter, Curry - Olive et Noix - Bisque

m e n u « excellence » - entrées



Consommé de Volaille Parfumé aux Truffes
Tagliatelles de Légumes, Croûton à la Moelle



Crème d'Asperges d'Autrefois
Petite Lasagne Saumon Fumé << Verde >>



Soupe de Coquillages à la Crème
Ravioli de Crabe et Pistou



Flan de Cèpes Sauce Morilles
Croûton << Ardennais >>

m e n u « excellence » - plats principaux



Dos de Dorade Royale Croustillant sur Peau en Demi – Deuil Effiloché de Confit de Canard, Beurre de Champagne



Tranche de Bar << Wellington >>, Duxelles de Champignons
Echalotes Confites au Porto Rouges, Sauce Crème au Noilly – Prat



Pavé de Sandre en Croûte de Noix, Asperges Thai
Beurre Blanc aux Sucrs de Tomate et Thym



Nage de Rouget et Homard
Sauce Bouillabaisse et Croûton à l'Estragon

m e n u « excellence » - plats principaux



Petit Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes de Provence
Gâteau de Pommes de Terre Forestier, Artichaut Farci
aux Olives Noires



Notre Fameux Duo de Mignon de Veau et Bœuf aux deux
Sauces
Porto Blanc à la Crème et Sauce Madère



Mignon de Veau << Rossini >>, Foie Gras
Fondue de Légumes au Beurre de Truffes, Gratin de
Crozet au Lard Fumé



Filet de Bœuf en Croûte de Cèpes
Sauce Crème au Cognac et Poivre Blanc comme Autrefois,
Glace de Viande

m e n u « excellence » - desserts



Sakkara
Crèmeux Jivara sur une Fine Feuille de Praline
Croquante, Glace à la Confiture de Lait



Mojave
Mousse de Café Blanc et Crème Chocolat <<
Araguani >> au Carambar, Crème Glacée Bailey's,
Sauce Chocolat



Sablé Breton Surmonté d'une Crème de Litchi à la Rose et
sa Gelée de Framboise
Macaron et Sauce << Valentin >> à l'Hibiscus



Génoise Moelleuse au Chocolat Entrelacée de Crème Matcha
Tartelette au Yuzu, Sauce aux Arômes de Thé Blanc et Fleur de
Lotus