

Prestige

3 services : Choix de 1 entrée - 1 plat - 1 dessert: 69,00€

4 services : Choix de 2 entrées - 1 plat - 1 dessert: 84,00€

6 services : Choix de 2 entrées - 2 plats - 2 desserts: 99,00€

Entrées :

Pressé de maquereaux au vin blanc, blinis de sarrasin au lait ribot

Terrine de ris de veau truffée et pistachée

Les œuf meurette du coq hardi

Le mystère de l'œuf en neige truffée

Piments del piquillos à la morue et pomme de terre

*Poêlée de gambas relevées de saté en fraîcheur de carottes à l'orange et cumin, quinoa
aux agrumes*

Truffés au foie gras de canard truffé

Entremets salé aux quatre saveurs

Escargot à l'alsacienne « façon nouvelle mode »

Gaufre de pomme de terre au saumon

*Ormeaux poêlés, confiture d'oignon au citron, jus de poulet rôti, mousse de beurre
blanc et fine gaufrette de pomme de terre*

Risotto « carnaroli » au comté et Morneau, écrevisses aux noix et vin jaune

*Noix de Saint-Jacques et chorizo doux, risotto « vialone nano » aux œufs de
saumon*

Oufs de poule frits au pain d'épices, copeaux de « pata negra », vinaigrette d'herbes

Les bonbons de foie gras

Galantine de canard aux pruneaux

Langoustines royales rôties à la poutargue, risotto au safran et coques sautées au curry

Pâté en croûte au foie gras

Plats :

Filet de sole cuits dans un fumet réduit sur un lit d'épinard au parfum d'agrumes

Seiche à la planche et cépes poêlés, émulsion persillée

Pavé de loup, capuccino de coriandre

Foie gras de canard poêlé en choucroute imaginaire, assaisonné au sel de lard

Pavé de coryphène rôti, courge butternut snackée aux épices, croustillant de patate douce

Rable de lapin fermier farcis aux herbes, cuisse rôties avec leur jus, petits légumes et polenta au citron

Pigeonneau des terres froides de l'Isère, alliance de foie gras de canard, jus aux truffes

Filet de barbue mariné au thym et citron, tartare d'huîtres et Saint Jacques, émulsion de cresson iodée

Filet d'agneau en croûte au parmesan et basilic

Filet de bœuf rôti sur la tranche, fumée aux épinés de pin, sauce choron, grenailles en cocotte

Cannelloni de veau sous la mer recette terre / mer

Éventail de filet de perche au chasselas, bolognaise de légumes à l'origan

Pavé de saumon sauvage en écume de basilic et sa paysanne de légumes provençale

Mille-feuille de veau de lait et son estouffade de petits légumes

Fricassée de volaille aux morilles

Suprême de poulet au vieux vinaigre d'orléans

*Cœur de cabillaud poché à four doux, marmelade de pêche acidulée, huile d'olive
foisonnée miel et citron*

*Caille des champs du gâtinais, pêche de vigne rôtie à la liqueur de coquelicot et
asperges sauvages*

*Pavé de merlu de ligne en croûte de chorizo, crème de coco et chipirons au beurre de
persil*

*Rosette d'agneau en écran d'herbes, cannelloni de courgettes et artichauts poivrades
aux tomates confites*

*Homard bleu assaisonné au vinaigre de mangue, cannellonis frais à l'aneth, granité
au pamplemousse rose (supplément 15,00€)*

Le fromage (sup. 15,00€/couverts)

*Petits farcis de concombre à la crème de roquefort et tuile de parmesan sur lit de
roquette*

Faisselles au radis

Mont-D'Or affiné à la truffe fraîche

Le pain (sup. 7,00€/personne)

Tourte de seigle

Pains à l'anis

Pains aux herbes de Provence

Fougasse aux olives

Dessert :

Petits gâteaux du Roussillon

Pacifique sorbet exotique, sorbet framboise, crème glacée fraise coquelicot, dacquoise pistache

Pertes de Savoie

L'arpège

Tarte valero

Tarte aux pommes campagnarde

Religieuse à la framboise

Le naïssain du bassin d'Arcachon chocolat noir, amandes effilées, pâte praliné

Cube chocolaté

Le banyuls

Rocher praliné au chocolat

Le givre de griottes

Entremets noisettes amandes

Le Saint-Sylvestre

Le clafoutis aux pommes caramélisées au beurre demi-sel et vanille