

Le menu “Gastronomique”

-- fff --

L'apéritif

Champagne “R” de Ruinart, brut
Whisky, gin, vodka, Martini, porto, soft drinks
5 pièces cocktail

-- fff --

Les entrées

Foie gras de canard mi cuit, fleur de sel de Guérande, chutney de saison

ou

Fondant de tomate et mozzarella

ou

Terrine de courgette à la menthe fraîche, sauce tomate légèrement acidulée

ou

Aubergine confite et grillée

ou

Œuf poché au consommé et parfum léger de curry

ou

Chaud-froid de suprême de volaille et sa lamelle de truffe de Bourgogne

ou

Fondant de saumon, wakamé, crackers paprika

ou

Crèmeux de thon et boutons d'œufs de caille

ou

1001 feuilles :

- Mai : asperges - mascarpone (feuilletage, asperges vertes, crème mascarpone au basilic et piments d'Espelette)
- Juin & juillet : tomates en transparence (feuilletage, tomates cerises, crème mascarpone au basilic, fine gelée)
- Août & septembre : foie gras-poire au vin (feuilletage, poires pochées au vin, royale et crème de foie gras, mendiants)

-- fff --

Le menu “Gastronomique”

-- fff --

Les plats (un même choix pour les deux)

Suprême de volaille au citron confit, feuilleté aux fruits et carottes épicées

ou

Filet de canette rôti et poêlée de fruits de saison (orange, cerise, pêche, figue - selon saison)

ou

Mignon de quasi de veau, olives et légumes poêlés

ou

Côtelettes d'agneau au beurre d'herbes, légumes rôtis façon Bayaldi

ou

Pavé de saumon vapeur à l'oseille fraîche, risotto de riz Arborio, jeunes pousses et crème d'oseille

ou

Fricassée de gambas et légumes teriyaki, riz pilaf, poireaux à l'huile de menthe

ou

Filet d'espadon juste rôti, purée de pommes de terre à l'huile d'olive et fondue de poireaux

ou

Saint-jacques poêlées minute, risotto aux petits légumes

ou

Filet de dorade poché à l'estragon, croquants de légumes et sauce vierge

ou

Filet de cabillaud, fenouil, sauce Poutargue

-- fff --

Le fromage

Assortiment de fromages affinés des provinces de France

-- fff --

Le menu “Gastronomique”

-- fff --

Les desserts individuels

Le Passion d'été (pâte sucrée, praliné feuilletine, caroline chiboust passion, tuile croquante aux amandes)

ou

Le Cœur de fraise (Biscuit Trocadero pistache, suprême vanille, compotée de fraises, fraises fraîches)

ou

L'Opéra (Biscuit aux amandes parfumé au café, crème onctueuse au café, ganache fondante au chocolat noir, glacé chocolat)

ou

Souvenir de Menton

(Sablé au citron, crème abricot, compotée de framboises, biscuit Trocadero citron, marmelade et crémeux citron, crumble, guimauve parfumée abricot, morceaux d'abricots, framboises fraîches avec feuille d'or)

ou

Zen extrême

(Biscuit trocadero au thé vert, crème goyave, compotée de framboises, croquant amandes, glaçage lait, framboise)

ou

Fraîcheur de chocolat

(Feuille de pâte à chou, crème mascarpone au lait d'amande douce, biscuit Joconde aux amandes, mousse chocolat lait)

ou

L'Insolent fraise des bois et menthe

(Macaron parfumé fraise des bois, suprême menthe fraîche, compotée de fraises de bois, disque chocolat blanc, fraise des bois)

ou

Le Louvre (Génoise amande chocolat parfumée vanille, bacrois chocolat intense gruë, glaçage chocolat)

ou

L'Accent chocolat (Biscuit cacao, praliné amande noisette croustillant et mousse chocolat à la noisette)

ou

L'Echiquier

(Macaron aux amandes, génoise chocolat aux amandes parfumée vanille, crème aux trois chocolats)

ou

Le Faubourg

(Génoise chocolat parfumée vanille, bavaoïis chocolat intense, crémeux vanille)

ou

Le Délice du chef

(Suprême vanille garni de fruits de saison, biscuit Joconde rose, génoise amandes légèrement parfumée kirsch)

ou

Le Fraisier Dalloyau

(Biscuit génoise amandes légèrement parfumée au kirsch, fraises fraîches, mousseline vanille kirsch)

ou

Le Bubble pêche

(Génoise abricot, crème à la pêche blanche, coulis d'abricot caramel, pêches jaunes)

-- fff --

Le menu “Gastronomique”

--- fff ---

Les consommations

Vins (1/2 bouteille par personne, ou 1 bouteille pour 2 personnes) :

Blanc :

Menetou-Salon, Les Chanvrières, Domaine Fournier père & fils, 2005

ou

Pouilly Vinzelles, Cave des Grands Crus, 2006

ou

Montagny 1er Cru, Montcuchot, cave de Buxy, 2004

Rouge :

Château Larose Trintaudon, cru bourgeois, Haut-Médoc, 2002

ou

Château Leyssac, cru bourgeois, Saint-Estèphe, 2001

ou

Château Haut Maurac, cru bourgeois, Médoc, 2000

ou

Château Villa Bel Air, cru bourgeois, Graves, 1999

ou

Clos L’Hermitage, Lalande de Pomerol, 2004

Evian, Badoit

Café, thé

Douceur sucrée

--- fff ---