

**Composez votre Menu 3*,4* ou 5* à l'aide des Plats proposés :
Choisissez une Entrée, un Poisson ou une Viande, et un Dessert**

(Tout est possible, nous pouvons réaliser d'autres plats ou spécialités sur demande)

Menu 3*

Menu 4*

Menu 5*

Menu 3*

Entrées 3*

Velouté de Châtaignes à la Pancetta

Wok de Gambas à la Thaï et Petits Légumes

*Salade de Filets de Caille Caramélisés à la Gelée de Coing,
Vinaigrette à l'Orange*

*Supions à la Plancha
Basilic, Coriandre et Ail Frais, Huile d'Olive et Piment d'Espelette*

*Carpaccio de Filet de Bœuf
Citronnelle, Gingembre et Chantilly au Wasabi*

Poissons 3*

*Gratin de Queues d'Ecrevisses au Champagne
Riz Basmati à la Badiane*

*Filet de St Pierre au Jus de Viande Corsé
Petits Légumes Braisés*

*Pavé de Saumon Bio des Shetlands à l'Ecume de Cardamome
Purée de Panais*

*Dos de Cabillaud Rôti à la Crème de Cèpes
Gratin de Potiron à la Coriandre*

Viandes 3*

*Pot-au-feu de Canard aux Poires et aux Epices Douces,
Navarin de Légumes au Jus Corsé*

*Râble de Lapin à l'Estragon et au Muscadet
Gâteau de Polenta au Beaufort*

*Souris d'Agneau au Jus de Romarin Cuisinée en Cocotte,
Gratin Savoyard*

*Noix de Joue de Porc Confite Aux Épices Douces,
Cocotte de Légumes Oubliés*

*Poularde Pochée aux Saveurs de Thé Chinois
Tagine de Petits Légumes*

*Tendron de Veau Au Jurançon et aux Abricots Secs,
Gratin de Crozet au Beaufort*

Desserts 3*

Soupe de Fruits Rouges au Vin rouge et aux Epices Douces

*Douceur des Alpes : Tomme Blanche de chez Mireille,
Myrtilles au Jus et Crème Double*

Tiramisu Mandarine et Limoncello

Minestrone de Fraise et Rhubarbe à la Verveine Citronnée

*Fondant de Pommes au Gingembre,
Sauce Caramel au Beurre Salé*

Menu 4*

Entrées 4*

*Tartelette Tatin de Gambas au Basilic,
Mozzarella et Piment D'Espelette sur fond de Roquette*

*Risotto Crémeux aux Cèpes,
Copeaux de Jambon Fumé des Aravis et Parmesan*

Salade Caesar au Poulet Fermier Grillé

*Tartare de Thon Frais
Gingembre, Citron Vert et lait de Coco*

*Fondue de St Marcellin, Noix de St Jacques Sautée
Et Chips de Betteraves*

Poissons 4*

*Filet de Bar Rôti à la Réduction de Mondeuse
Rosace de Pommes de Terre au Lard*

*Papillote de Noix de St Jacques à la Verveine Citronnelle,
Petits Légumes Croquants*

*Soupe de Fruits de Mer Epicée à la Tomate et aux Herbes Fraîches :
Moules, Noix de St Jacques, Queues de Gambas et Supions*

*Filet de Daurade Royale Rôti,
Capuccino à la Citronnelle*

Viandes 4*

*Magret de Canard au Miel et aux Epices Douces,
Risotto au Mascarpone*

*Carré d'Agneau Rôti au Romarin,
Aubergine à la Sicilienne et Frites de Polenta*

*Filet-Mignon de Veau en Croûte d'Epices aux Noisettes,
Salade Tiède de Mâche et Cresson*

*Carré de Porcelet Laqué aux Épices Douces
Riz Cantonnais au Safran*

*Suprême de Poulet Fermier en Cage de Filo,
Tombée d'Epinard et Jus Corsé au Fruit de la Passion*

*Côte de Bœuf Rôtie à la Moelle,
Fricassée de Charlotte et Échalotes Confites au Vin Rouge*

Desserts 4*

*Poire Pochée au Vin Blanc Epicé,
Mascarpone aux Zest d'Agrumes et Madeleines au Gingembre*

*Tarte Fine aux Pommes Caramélisées,
Beurre d'Erable et Glace Pistache*

*Quenelle de Chocolat Moelleux au Poivre de Sichuan,
Brioche à l'Orange et au Sésame*

*Crumble à la Mangue,
Crème d'Isigny et Glace Nougat*

Tarte Sablée à la Praline, Chantilly à la Fève de Tonka

Menu 5*

Entrées 5*

*Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée au Jus de Pomme de Serraval,
Poires au Miel d'Acacia*

*Salade « Terre et Mer » :
Noix de St Jacques et Gambas Sautées, Lard Paysan Grillé,
Copeaux de Truffe et Jus de Viande Corsé*

*Duo de Noix de St Jacques :
En Carpaccio à la Citronnelle et Poivre Rose,
En Pot-au-feu au Chorizo*

*Terrine de Foie Gras de Canard Maison aux Epices Douces
Chutney aux Fruits Exotiques et Pain Anglais*

*Navarin de Homard et Noix de St Jacques aux Petits Légumes,
Bescoïn au Graines de Fenouil et Chantilly à la Truffe*

*Trio de Thon Frais : En Carpaccio Au Citron Vert et au Gingembre,
En Tartare au Lait de Coco et en Sashimi*

Poissons 5*

*Hamburger de Homard Grillé,
Hollandaise Aux Olives Noires, Truffe et Citron Vert*

*Médailon de Lotte à la Pancetta,
Tagliatelles de Courgette au sel de Truffe*

*Pavé de Thon Frais Mariné à l'Orange et Poêlé Rosé,
Purée de Patate Douce et Salade Tiède de Roquette au Vinaigre Balsamique*

*Steak d'Espadon Frais Poêlé au Sésame Blond
Tartelette de Tomates au Pavot*

*Filet de Barramundi en Croûte d'Herbes Minute
Ecrasé de Pomme de Terre Amandine au Safran Et Concassée de Tomates au Basilic*

Viandes 5*

*Côte de Veau aux Cèpes
Gratin Savoyard*

*Pressa de Pata Negra de Six Heures,
Gratin de Pommes de Terre aux Cèpes*

*Filet d'Agneau Fondant à l'Ail Confit,
Légumes Caramélisés*

*Moelleux de Poularde de Bresse Au Miel de Sapin et Badiane,
Risotto aux Cèpes*

*Parmentier de Canard Cuisiné au Madiran,
Tranche de Foie Gras de Canard Maison et Lamelles de Truffe*

*Caille en Crapaudine Rôtie au Coulis de Foie Gras,
Tagliatelles de Légumes et Tomates Confites*

*Filet de Bœuf à la Crème de Morilles,
Pommes Fondantes et Mini-Légumes Braisés*

Desserts 5*

*Moelleux au Chocolat,
Cœur Coulant au Piment d'Espelette et Glace Vanille*

*Brioche Grillée à la Gelée de Coing,
Glace aux Noix et Crème Anglaise à la Pistache*

Panna Cota aux Framboises, Tuiles à l'Orange

Champenois à la Mangue, Coulis de Framboises

*Gâteau Italien au Citron et aux Pignons,
Chantilly au Cointreau*

Bon Appétit !