



Carte Printemps Eté 2010

Les entrées

Compression de King Crabe et pomme fruit, quelques pousses de Printemps

Emulsion tiède de Petits Pois nouveaux, Gambas Bio Black Qwehli et Saint Jacques à la plancha (Prévoir assiette creuse)

Croustillant d'Asperges vertes de Printemps, vinaigrette vierge aux herbes fraîches

Soupe de Melon glacée, poivre Maniguette et Fleur de Sel

Légumes d'été marinés façon Antipasti, Carpaccio de Bœuf au basilic

Tartare de Saumon frais au Couteau, zeste de Combawa, concombre glacé

Tian de fromage de Chèvre et Ratatouille, Tuile de Parmesan aux herbes folles

Rouget mariné citronnelle et citron vert, Sablé Parmesan, légumes confits, Roquette et Rouille Sétoise

Asperges blanches ou violettes, vinaigrette gourmande en Soléïade (Asperges fraîches disponibles d'avril à juin)

Damier de Saumon Parmentier, coulis de Mangue Mulgoba acidulé

Pressé de légumes d'été à la gelée de piment d'Espelette, Flûte à l'huile d'olive

Cubes de Foie gras de Canard du Sud Ouest mi cuit, vin d'Epices
Quelques feuilles de jeunes pousses

Gambas Bio Black Qwehli Condiment avocat-gingembre, fraîcheur de pastèque, melon et radis

L'Insolite du Printemps tout légume et son verre de Gaspacho

Les poissons

Truite Bio à la plancha, écrasé de Charlotte au beurre fumé

Tournedos de Saumon Label Rouge aux olives, nouilles Soba sautées, légumes à cru

Rouget sous le Grill, Grecque de légumes, Jus de cuisson monté au beurre d'Algues

Cocotte de Gambas Bio Black Qwehli, bouillon Caraïbe au lait de Coco et Curcuma
Patate douce, Christophine, Pâtisson, Courgette, Pois Gourmands
(Servi en cocotte Staub consignée – maximum 50pax)

Cabillaud rôti au four, Risotto de jeunes légumes et Chorizo, coulis de Poivrons rouges

Tronçon de Bar à la vapeur, Viennoise de Comté au Curry, Asperges sautées à cru et courgette

Lotte, Langoustine et Daurade façon Bouillabaisse parfumée à l'estragon
(Servi en cocotte Staub consignée – maximum 50pax)

Daurade à la plancha, Capponatta d'Aubergine, Mescluns d'Epinards
Coulis d'olives noires

Pavé de Saumon Label Rouge grillé, étuvée de légumes, vinaigrette au citron vert

Poissons frais, approvisionnement selon arrivage du jour

Les viandes

Volaille Fermière parfumée au basilic frais, Lasagne de légumes, Jus tomaté corsé

Onglet de Veau grillé, cromesquis aux herbes vertes, Purée de Belle de Fontenay
Mesclun au vinaigre de figues

Agneau confit au romarin croque légumes, Pomme Anna à notre façon, jus corsé à la tapenade

Canard du Sud Ouest en deux façons, Magret rôti et Parmentier de cuisse confite

Médaille de Veau aux Morilles, Lasagne de légumes

Filet de Bœuf grillé Sauce Béarnaise, Pomme Anna, jeunes pousses de Tétragone

Canette de Challans rôtie, kumquats confits, Nouilles Soba, sauté de Légumes à la coriandre

Magret de Canard au sautoir, jus de Vin rouge épicé, cromesquis de pomme de terre au Comté, Epinards fondus au beurre demi-sel

Filets de Caille, cannelloni d'aubergines comme un tagine au citron

Noisette d'Agneau juste rosée parfumée à la tapenade, Tian Niçois, grenailles à la peau

Saltimbocca de Veau à la Sauge et Jambon d'Aoste, épinards frais
et Polenta Parmigiano Reggiano, jus corsé à la Sauge

La Presa de Pata Negra, Ecrasé de pomme de terre, jus corsé à la Gelée de Piment d'Espelette, bouquet de Mesclun.

Toutes nos viandes sont élevées, abattues et transformées soit en France,
Allemagne (Bavière), Pays-Bas ou Angleterre

Les desserts

Moelleux tiède au Chocolat Cœur Caramel Salé,
Carpaccio de fruits du Marché (selon arrivage)

Soupe de Fraises et Framboises, Cannelé Bordelais

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon, brochette de fruits frais

Florentin croustillant Mûres et Cassis

Panna Cotta Coco Passion, Tuile croustillante

La Tarte au Chocolat comme Monsieur Peltier,
Ananas et Framboise (ou fraises) en gourmandises

Fraisier, Dacquoise aux noix caramélisées

Sablé Breton, crème brûlée à la Pistache, framboises fraîches et coque macaron

Demi Sphère Chocolat blanc, Biscuit Coco, Victoria et Mangue

Saint Honoré Fraises Rhubarbe

Feuilleté aux Fruits Rouges, Mousseux au Réglisse, crème de Mûres

Moelleux amande, Tuile Spéculoos mousse chocolat blanc

Financier à l'anis, palet framboise, crémeux d'Orgeat

Velours Pink Framboise, bavaroise au Marc de Champagne