



Menu Épicure

LES ENTREES

Comparaison sur les morilles

Fondant de volaille aux morilles et cerfeuil, caramel balsamique

Verrine morilles en brouillade d'oeuf, pointe d'asperge verte, chips de jambon de Parme

Risotto aux morilles, foie gras poêlé, jus de rôti, copeaux de vieux parmesan

Comparaison sur le homard

La Caesar en version chic : sucrine, chair de homard, Parmigiano Reggiano 24 mois,

Croutons et sauce Caesar

Verrine siphon de Vitelotte, queue de homard, fleur comestible

Raviole de homard, jus coraillé légèrement crème

Comparaison sur les langoustines

Le saumon frais et fumé en fondant, queue de langoustine, mascarpone citronnée

Verrine langoustine court-bouillonnée, mousseline de petits-pois, chips de jambon de Parme

Ravioles de langoustine à la coriandre, émulsion du fumet légèrement crème

Comparaison sur les noix de Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques vapeur, mini poireaux vinaigrette

Verrine tartare de noix de Saint-Jacques à l'huile de pistache, avocat en guacamole à la coriandre

Raviole de noix de Saint-Jacques, émulsion au curry

Dégustation de trois foies gras de canard mi-cuit

Gelée au Sauternes, poivre sharawak et fleur de sel,

Fines tranches de pain de campagne au levain toasté

LES PLATS

Interprétation d'une bouillabaisse

Demi-homard, noix de Saint-Jacques, pavé de bar et filet de rouget poêlés,

Quenelles de pommes de terre, réduction de bouillabaisse

Filet de bar rôti, jus de homard légèrement crème

Quelques légumes sautés (carotte, courgette, navet et pomme de terre)

Filet d'agneau rôti au romarin

Jus d'agneau réduit,

Gnocchis à la crème de vieux parmesan, pic de tomates Cerise mi-confites

Filet de boeuf rôti façon Rossini

Escalope de foie gras de canard poêlé, jus réduit

Pomme de terre Anna, pleurotes et girolles

Grenadin de veau de tradition française

Morilles au vin jaune,

Pont-Neuf de polenta au vieux comté, pointes d'asperge verte

LES FROMAGES

Dégustation de fromages affinés présentés sur ardoises par table

Reblochon, Tome des Bauges, Comté, Chèvre

LES DESSERTS

Comparaison sur le chocolat noir grand cru

L'entremet chocolat et crème anglaise à la vanille,

Verrine chocolat liégeois

Glace chocolat

Comparaison sur la fraise

L'entremet fraise et coulis de fraises,

Verrine panna cotta pistache / fraises,

Sorbet fraise

Comparaison sur la noisette

L'entremet noisette / caramel et crème anglaise à la vanille,

Verrine tiramisu vanille / praliné,

Glace praliné

Macaron

Framboise / litchi / rose,

Sorbet framboise

Millefeuille vertical à la vanille Bourbon

Glace confiture de lait à la fleur de sel