

Découverte - Xavier Grevellec

Prix :78,00€

Menu comprenant un amuse bouche, deux entrées, un plat et un dessert.

A composer avec les propositions ci-dessous

Première entrée

Mi-cuit de foie gras de canard accompagné de ses briochettes figue-abricot

OU

Compotée de pommes caramélisées au miel d'Alsace

OU

Gravlax de saumon parfumé à l'aneth et aux baies roses

OU

Envolée de jeunes pousses à l'huile de noix, espuma de chèvre à l'ail des ours

OU

Rillette de truite arc-en-ciel aux herbes du jardin, sur son lit de roquette à l'huile de truffe

OU

Citron confit et toasts croustillants

OU

Voyage autour de l'asperge, duo de têtes d'asperges fraîches, sauce Maltaise et coulis d'asperges vertes

OU

Flan d'asperges gratiné à la tomme des Vosges (de mai à juillet uniquement)

OU

Soupe de lentilles corail, douceur curry et noix de coco, croustillant.

****

Deuxième entrée

Ravioles du sud ouest gratinées au chèvre Ossau Iraty, confit de canard à la sarriette sur son lit de piperade basquaise. Soupçon de jus au cidre

Du côté de chez Anne

OU

Poêlée de Saint Jacques au vin jaune, viennoise gremolata, coulis épicé et valse de morilles Jurassiennes

OU

Gambas marinés au gingembre et à la coriandre, gyozas au chou chinois et crème de pois cassés

OU

Risotto onctueux aux saveurs de saison

OU

Cromesquis au Mont d'or et son émulsion aux quatre épices

****

Plat

Quasi de veau cuit lentement dans son jus au thym, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, mousseline de saison, girolles et légumes croquants

OU

Ballottine de volaille en cuisson lente, farce aux saveurs des bois, crème au vin jaune et ses pommes dauphine au bleu de Gex

OU

Souris d'agneau confite au thym et romarin, estrade de polenta, cerfeuil et abricots séchés. Légumes fondants et coulis au miel d'Alsace

OU

Navarin d'agneau en cocotte, ribambelle de petits légumes printaniers

OU

Brochette de queue de lotte panée aux herbes du jardin, crème de pois cassés, légumes glacés, sauce hollandaise et poivre de Sichuan

OU

Duo de champignons sur son palet de polenta. Cromesquis au quinoa et déclinaison de purée colorée

****

Dessert

Entremet tout chocolat, farandole de noisettes grillées et crème fouettée aux amandes

OU

Soupe de fruit rouge, ricotta et basilic. Douceur de crumble vanillé

OU

Crème citron verveine menthe coriandre, pointe de crumble pistache

OU

Tiramisu revisité à la fraise et rhubarbe, soupçon de fleur d'oranger

OU

Vacherin aux saveurs de votre choix