

MENUS FETES 2019

24.12

AMUSE BOUCHE

(Cannellonis saumon fumé avec julienne de choux et Granny, coriandre, œufs de truite, espuma Cédrat)

MARBRE DE FOIE GRAS, COULIS CHATEAU TOIRAS, COINGS CONFITS, TUILE AU GRUE DE CACAO.

(Escalopes de foies épices, rôties, montage à chaud ; glace vin épices, purée de coings, tuiles cacao)

FINE CREME DE CHOUX FLEUR, NOIX DE ST JACQUES ROTIES, CAVIAR D'AQUITAINE

(Fine crème de choux fleur + golden, huile de noisette, éclats de noisettes, pétales de choux, quenelle caviar.

DOS DE TURBOT CUISSON DOUCE, CONDIMENT MAIN DE BOUDDHA JUS DE CRESSON

(Filet 130 gr net, cuisson sous vide 55 à cœur, marinère de couteaux en coquilles, fines tranches de M.de B. confites, ; coulis cresson épinards, baby carottes glacées jus d'O.)

ANANAS VICTORIA VANILLE ET EPICES, QUENELLE GLACEE PINACOLLADA

(Quartiers cuit sirop épices, glaçage sirop réduit avec vanille, cannelle, cardamome, girofle, badiane, gingembre ; fin sablé ; pointes de crème citron vert yuzu, sorbet pinnacolada.

CAFE MIGNARDISES (chocolats, madeleines, financiers)

NON COMPRIS DANS LE MENU

31.12.2019

AMUSE BOUCHE

(Espuma chaud pdt, truffes, mouillette brioche duxelles)

HOMARD BLEU, VINAIGRETTE DE CORAIL ET TARTARE D'ALGUES

(1/2homard/pers ; vinaigrette corail + intestins estragon, tartare algues, tuile de pain, salade herbes)

CARPACCIO DE ST JACQUES CONDIMENT CITRON CAVIAR ET CAVIAR D'AQUITAINE

(500gr / pers soit 3 pièces ; fines tranches de Granny, tartare de daurades, vinaigrette citron caviar, quenelle caviar, furikaké, herbes.)

SUPREME DE CHAPON ET TRUFFES, QUELQUES RACINES, POIRE AUX EPICES ET CACAO.

(Filet cuit sous vide à cœur 60° truffes sous la peau ; rôti minute, jus cacao, medley de racines, cerfeuil, panais, topinambours, et poires.)

BRIE AUX TRUFFES

MONT BLANC, MARRONS ET PAMPLEMOUSSES CONFITS

(Meringue, crème marrons, pomelos confits, feuille or)

CAFE MIGNARDISES (chocolats, madeleines, financiers)

NON COMPRIS DANS LE MENU

SOUPERS

SOUPE DE POISSONS ROUILLE ET CROUTONS

6 HUITRES BIO

VELOUTE DE COURGE POITRINE FUME PAIN TOASTE ET AMANDES

SAUMON FUME D'ECOSSE BLINIS ET ŒUFS DE HARENGS FUME

OMELETTE AUX OIGNONS FRAIS ET POMME DE TERRE DE L'ILE

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHUTNEY

ZE RIS AU LAIT VANILLE ET CARMEL

BRIOCHE PERDUE POIRE CARMEL ET GLACE LAIT AMANDES

COQUE AU CHOCOLAT CREMEUX PASSION, RAPE DE CHOCOLAT, ECLATS MARRONS GLACEES