

MENU PRESTIGE

ENTRÉES

Terrine de foie gras, condiment « butternut-kumquat », melba de pain

*Foie gras cuit en terrine avec vin moelleux et poivre de kampot rouge,
servi avec une purée de butternut et kumquat confit, chips de pain*

ou

Œuf bio cocotte, champignons et châtaignes, bouillon infusé de truffe blanche

*Œuf bio parfait, champignons et pousses d'épinard,
bouillon de volaille parfumé à la truffe blanche, servi avec un toast de pain grillé*

ou

Avocat, gambas et fruit de la passion, émulsion coco

*Tartare de gambas au fruit de la passion, guacamole d'avocat, vinaigrette passion,
siphon « coco-piment Espelette » tuile encre de seiche*

PLATS

Tian de daurade comme une bonne bouille

*Filet de daurade royale cuit comme un tian, écrasée de pomme de terre,
butternut, servi avec des biseaux de carottes,
mini-poireau et sommités de chou-fleur, sauce bonne bouille*

ou

Médallions de lotte, gratin de riz céleri, condiment « cranberries-graines de courge »

*Médallions de lotte cuits à l'huile d'olive, servi sur un gratin de riz basmati à la purée de céleri,
sauce vierge (oignon rouge, cranberries, cerfeuil, persil plat, ciboulette, vinaigre et sauce soja)*

ou

Le Wellington de veau du Paradis Latin

*Filet de veau, duxelles de champignons de Paris, cecina (jambon de bœuf),
pommes de terre écrasées parfumées à la truffe noire, feuilletage qui enferme le tout.
Cuit au four, servi avec un jus de veau au porto*

DESSERTS PAR PIERRE HERMÉ

Cheesecake Infiniment Chocolat

*Cheesecake au chocolat, sorbet Infiniment Chocolat, sablé Infiniment Chocolat, crème onctueuse et
sauce au chocolat, éclats de chocolat à la fleur de sel, biscuit macaron au chocolat*

ou

Baba Infiniment Noisette

*Pâte briochée imbibée au sirop à la noisette et au vieux rhum brun agricole, crème onctueuse à la
noisette, noisettes caramélisées, crème chantilly à la noisette, glace Infiniment Praliné Noisette,
chocolat au lait à la fleur de sel*

½ eau minérale – ½ vin rouge* – ¼ champagne*

Menu Automne/Hiver 2024-2025 – Signé Guy Savoy