

MENU PRESTIGE

ENTRÉES

Foie gras de canard, « rhubarbe- céleri » comme un ketchup, pain toasté

*Foie gras cuit en terrine avec du vin moelleux,
servi avec une compotée de rhubarbe parfumée au paprika et céleri cru râpé, chips de pain*

ou

Cocotte d'œuf bio, sot-l'y-laisse et pointes d'asperges vertes

*Œuf bio au plat, sot-l'y-laisse confits, asperges vertes et shiitakes à la crème de persil,
servi avec un toast de pain grillé*

ou

Daurade en ceviche, petits pois et radis à l'huile d'amande

*Daurade crue à l'huile d'amande et jus de citron, siphon de purée de petits pois,
radis et petit pois en salade, pousses de petits pois et tuile dentelle aux amandes*

PLATS

Epaule d'agneau croustillante, aubergines confites, jus pointu « oignon rouge-menthe »

*Epaule d'agneau confite et fondante aux aromates (olives, cumin et ail),
roulée dans la pâte à philo et poêlée pour la rendre croustillante, caviar d'aubergines au miso,
aubergines graffitis confites, jus d'agneau, oignons rouges et menthe fraîche*

ou

Cabillaud toutes saveurs, beurre blanc au citron vert

*Dos de cabillaud poêlé à l'huile d'olive,
chapelure d'herbes et fruits secs sur le dessus (chapelure, huile d'olive, raisin sec, abricot sec,
ciboulette, persil et sauge), accompagné de salade sucrine, concombre et pois gourmands,
graines de sésame noir et beurre blanc au jus de citron vert*

ou

Le Wellington de veau du Paradis Latin

*Filet de veau, duxelles de champignons de Paris, pomme de terre écrasée, feuilletage qui enferme le
tout. Cuit au four, servi avec un jus de veau au porto.*

DESSERTS PAR PIERRE HERMÉ

Montebello « Pistache-Fraises »

*Pâte briochée imbibée au sirop à la pistache et au Kirsch, fraises cuites et crues, crème de
mascarpone à la pistache, sorbet à la fraise, fraises fraîches*

ou

Azur - Initiation de goûts, de textures et de températures autour du chocolat et du yuzu

*Crème au yuzu, crème onctueuse et mousse au chocolat, pâte à sablé Infiniment Chocolat,
confit de yuzu de Kôchi, sauce au chocolat et au yuzu*

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

Menu Printemps/Eté 2025 – Signé Guy Savoy