

MENU EIFFEL

ENTRÉES

Les deux pâtés en croûte « volaille-veau » pistaches et moutarde, le chou-fleur en condiment et gelée concassée

Volaille fermière et poitrine de veau en croûte. Deux versions, une aux pistaches et l'autre moutarde et estragon.

*Servi avec une purée de chou-fleur, pickles de graines de moutarde,
feuille de moutarde et gelée de volaille concassée*

OU

Les couleurs de saumon, du Paradis Latin

*Gelée de carottes, crème de cresson, purée de carottes, dés de saumon Gravlax,
sabayon citron jaune et œufs de saumon*

OU

« Tomate-Pastèque », burrata, huile de basilic et focaccia

*Tartare de tomates anciennes, fine gelée de jus de pastèque et jus de gingembre, burrata,
huile d'olive au basilic et pain focaccia aux olives et tomates*

PLATS

Saumon façon « Koulibiac », beurre blanc au gingembre

Filet de saumon, riz, épinards et œufs bio, cuits à l'étouffée en pâte feuilletée

OU

Coquelet aux épices, pommes grenailles confites sauce à la diable

*Coquelet cuit avec des épices (coriandre, graines de moutarde, basilic),
pommes grenailles confites et rôties au beurre (ail en chemise et thym),
sauce diable (échalotes, vinaigre, poivre mignonette, tomates, jus de volaille et estragon)*

OU

Multicolore de légumes, œuf parfait et parmesan

*Légumes chauds : purée d'artichauts, betteraves jaunes, carottes multicolores, tomates confites,
poireaux, radis multicolores, navets. Un œuf bio cuit à 64°, une belle tuile de parmesan et ciboulette*

DESSERTS

French Kiss

Ganache montée, parfumée à la bergamote, insert framboise et glaçage rouge

OU

Pamplemousse-Thé

*Suprêmes de pamplemousse pris dans une gelée d'orange, sauce pamplemousse thé,
crème glacée au thé Earl Grey et crumble*

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

Menu Printemps/Eté 2025 – Signé Guy Savoy