

SECTION HOTELIERE
La Maladière B.P. 90248SAINTE SAVINE
10606 LA Chapelle st Luc Cedex



L'Auguste et Le Renoir

Réservation par téléphone au

03 25 72 15 90 de 8h30 à 11h30,
les jours ouvrables SAUF LE MERCREDI

*Yasmine THIEBAULT Provisseur, Sandrine BILLOUET
Directrice Déléguée à la Formation Professionnelle et Technique
(DDFPT) de la Section Hôtelière, et l'équipe pédagogique
seront heureux de vous accueillir dans leurs restaurants.*

*Dans le cadre de leur formation, les élèves vous présentent les
menus
Du 18 septembre au 22 décembre 2017.*

*Ils répondent à des objectifs pédagogiques découlant des
programmes.*

FONCTIONNEMENT :

*Les restaurants ouvrent durant l'année scolaire
pour les déjeuners et dîners du lundi au vendredi.*

Horaires (à respecter) :

Déjeuner : Arrivée : entre 12h00 et 12h15 Fin de service : 14h30

Dîner : Arrivée : entre 19h00 et 19h15 Fin de service : 22 h00

Prix (menu seul) :

Déjeuner : 15 € TTC
Dîner : 20 € TTC { *Sauf menus à thème ou spéciaux, forfaits*

RESERVATIONS :

*Dans la limite des places disponibles, les jours ouvrables de
8h30 à 11h30, SAUF LE MERCREDI.*

Les réservations seront prises :

- ❖ Dès réception, pour la période du 18 septembre au 20 octobre.*
- ❖ À partir du 02 octobre, pour la période du 06 novembre au 22 décembre.*

LUNDI

18 septembre 2017

Menu 18 €

Amuse bouche
Râble de lapin aux poivrons,
jus de roti à l'estragon poire épicée
Daurade croustillante, pesto à la
menthe, risotto et brunoises de bettes
Fromage
Brunoise de poires caramélisées,
bavaroise au coco et tuiles

Menu 24 € Amuse bouche

Escalope de foie gras
de canard grillé,
Mousseline de topinambour,
jus à la noisette
Filet mignon de porc farci
aux oignons et à la sauge,
caviar d'aubergines
Fromage
Tarte aux figues
et son sorbet au vin rouge épicé

MARDI

19 septembre 2017

Période de formation
en entreprise

Période de formation
en entreprise

MERCREDI

20 septembre 2017

Pas de service

Menu 24 € Amuse bouche

Carpaccio des dernières tomates,
mozzarella et basilic
Canon d'agneau rôti,
jus au parfum de romarin
comme un gratin Bayaldi
Fromage
Tarte fine aux figues

JEUDI

21 septembre 2017

Amuse bouche
Bavarois de céleri, crème moussueuse à
la fourme d'Ambert
Filet de dorade aux olives et basilic,
coulis de poivron fine ratatouille
Fromage
Crumble de figues et pommes,
glace au yaourt

Période de formation
en entreprise

VENDREDI

22 septembre
2017

Période de formation
en entreprise

LUNDI

25 septembre 2017

Menu 18 €

Amuse bouche
Cylindre de concombre garni,
pressé de jambon aux lentillons de
champagne
Aile de raie au beurre moussoux
fondue de carotte et choux Bruxelles
Fromage
Crèmeux au chocolat dans sa bogue

Amuse bouche
Cassolette de champignons,
escargots et jambon cru,
coulis d'herbes à l'absinthe
Filet de pintade cuit au vin rouge,
ragoût de légumes,
jus de volaille corsé
Fromage
Petits choux et crèmeux noisette,
glace noisette aux éclats de marrons

MARDI

26 septembre 2017

Période de formation
en entreprise

Période de formation
en entreprise

MERCREDI

27 septembre 2017

Pas de service

Menu 24 € *Amuse bouche*
Terrine en croûte de canard et
trompettes maison
Pigeon en deux cuisson, céleri
chataignes et pommes de terre
Fromage
Poire rôtie, glace au gingembre

JEUDI

28 septembre 2017

Menu 18 € *Amuse bouche*
Pressée de tomate au chèvre fraîche
et poivrons confit, vinaigrette
aux tomates confites
Filet de lapin farci aux courgettes
polenta aux herbes, jus safrané
Fromage
Sablé noisette aux pommes,
crème chiboust

Période de formation
en entreprise

VENDREDI

29 septembre 2017

Période de formation
en entreprise

S40

*DEJEUNER 12^h 00**DÎNER 19^h 00***LUNDI**

2 octobre 2017

*Période de formation
en entreprise*

Menu 24 € *Amuse bouche*
Caille marinée à l'huile de noix,
le filet grillé, la cuisse confite
et quelques raisins
Pavé de cerf en croûte de noisette
purée de butternut, jus de viande
Fromage
Sabayon poire
et champagne aux amandes

MARDI

3 octobre 2017

*Période de formation
en entreprise**Période de formation
en entreprise***MERCREDI**

4 octobre 2017

Pas de service

Amuse bouche
Filet de caille et cuisse confite en
salade d'automne
Le sanglier en civet
et potimarron crémeux
Fromage
Sablé breton, crème légère parfumée
à la fève de tonka et raisins frais

JEUDI

5 octobre 2017

*Période de formation
en entreprise**Période de formation
en entreprise***VENDREDI**

6 octobre 2017

*Période de formation
en entreprise*

S41

DEJEUNER 12^h 00**DÎNER 19^h 00****LUNDI**

9 octobre 2017

*Période de formation
en entreprise*

Menu 24 € *Amuse bouche*
*Escalope de foie gras de canard
 pochée comme un pot au feu*
*Pavé de bar, risotto de céleri et
 pommes vertes, sauce au Champagne*
Fromage
*Pomme confite au caramel,
 crème et glace vanillées,
 brisures de nougatine*

MARDI

10 octobre 2017

*Période de formation
en entreprise**Période de formation
en entreprise***MERCREDI**

11 octobre 2017

Amuse bouche
Tartare de saumon à la passion
*Mignon de porc au gingembre,
 cocotte de légumes racine*
Fromage
Œuf à la neige, cœur passion
Crème anglaise mentholée

Menu 24 €
Amuse bouche
*Tourte d'automne : faisan,
 champignons et foie gras,
 jus à l'estragon*
*Dos de cabillaud,
 risotto aux champignons des bois*
Fromage
Tarte tatin et crème fouettée

JEUDI

12 octobre 2017

*Période de formation
en entreprise**Période de formation
en entreprise***VENDREDI**

13 octobre 2017

*Période de formation
en entreprise*

S42

DEJEUNER 12^h 00**DÎNER 19^h 00****LUNDI**

16 octobre 2017

*Période de formation
en entreprise***Menu 24 €** *Amuse bouche
Saumon fumé puis grillé,
légumes racine en salade
Fricassée de volaille au vin jaune
aux morilles,
pommes de terre au Comté
Fromage
Mousse ivoire et crémeux passion***MARDI**

17 octobre 2017

*Période de formation
en entreprise**Période de formation
en entreprise***MERCREDI**

18 octobre 2017

*Amuse bouche
Œuf en meurette
Magret de canard rôti,
sauce aigre-douce,
pommes paillardon
Fromage
Moelleux au chocolat,
crème anglaise au Bailey's**Amuse bouche
Gratin de potimarron et moules de
bouchot
Magret d'oie aux raisins
polenta crémeuse, légumes croquants
Fromage
Gratin de poires au sabayon
parfumé au macvin***JEUDI**

19 octobre 2017

*Période de formation
en entreprise**Période de formation
en entreprise***VENDREDI**

20 octobre 2017

*Période de formation
en entreprise*

S45		DEJEUNER 12 ^h 00	DÎNER 19 ^h 00
LUNDI	6 novembre 2017	<p>Amuse bouche</p> <p>Crème de potiron au lait de coco</p> <p>Pavé de cabillaud au vert, légumes au naturel</p> <p>Fromage</p> <p>Cake au citron, poivrons rouges confits aux prunes</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Mousseline de volaille au potiron et langoustine à l'orange</p> <p>Saumon en crouste de brick rôti jus de poulet aux oignons, pommes</p> <p>Fromage</p> <p>Le chocolat dans tous ses états !</p>
MARDI	7 novembre 2017	<p>Amuse bouche</p> <p>Soupe de moule, sauce poulette luttée et petits légumes</p> <p>Tête de veau grillée, sauce gribiche, pommes à l'anglaise</p> <p>Fromage</p> <p>Crêpes Suzette</p>	<p>Menu 24 € Amuse bouche</p> <p>Suprême de barbué farci en damier, beurre de piperade</p> <p>Noisette d'agneau Cora Pearl, garniture bruxelloise</p> <p>Fromage</p> <p>La coupe d'Antigny et son chocolat chaud du Bar de Vendôme</p>
MERCREDI	8 novembre 2017	<p>Menu 18 € Amuse bouche</p> <p>Carpaccio de Saint Jacques et poireaux, vinaigrette à la mangue</p> <p>Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, émulsion au citron, écrasé de potimarron</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Terrine campagnarde et ses condiments</p> <p>Saumon rôti, sauce vin blanc</p> <p>Linguines, vinaigre noir</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte sucrée, crème légère et ses fruits de saison</p>
JEUDI	9 novembre 2017	<p>Menu 18 € Amuse bouche</p> <p>Crème de champignons aux noix et beignets soufflés</p> <p>Papillote de lotte, pomme de terre au lard</p> <p>Fromage</p> <p>Quatre quarts aux pommes façon tatin caramel au beurre salé</p>	<p>Menu 24 € Amuse bouche</p> <p>Ballotine de gibier à plumes en chaud froid, chutney de coings au épices</p> <p>Ris de veau sautés au beurre et jus de veau, légumes du moment</p> <p>Fromage</p> <p>chariot de desserts</p>
VENDREDI	10 novembre 2017	<p>Amuse bouche</p> <p>La salade niçoise selon A. Escoffier</p> <p>Suprême de poulet George Sand, crêpes de céleri et poireaux fondants</p> <p>Fromage</p> <p>La Belle Hélène</p>	

DEJEUNER 12^h 00**DÎNER 19^h 00****LUNDI**

13 novembre 2017

Amuse bouche
Consommé d'oignons brûlés, artichauts
et copeaux de mimolette
Magret de canard brunoise de
potimarron au sésame noir
Fromage
Choux plat, crème paresseuse
aux cacahuètes

Menu 24 € *Amuse bouche*
Fromage blanc au fenouil,
tarte fine de Saint Jacques
aux betteraves
Bavette aux échalotes caramélisées,
tulipe de pomme noisette
Crème brûlée
assortiment de petits fours

MARDI

14 novembre 2017

Menu 18 € *Amuse bouche*
Saumon froid glacé en Bellevue
Cuisse de volaille au vin jaune et
quelques morilles, pomme boulangère
et potiron
Fromage
Omelette Norvégienne

Menu 24 € *Amuse bouche*
Petite nage tiède de langoustines et
st Jacques au Noilly
Médailillon de veau princesse,
asperges vertes étuvées au beurre,
pommes noisette
Fromage
La pêche de Nellie Melba

MERCREDI

15 novembre 2017

Amuse bouche
Crème de moules à l'orange
Suprême de volaille au
chorizo Ibérique, mousseline
de carottes et pommes fondantes
Fromage
Ananas flambé,
glace rhum-raisin

Amuse bouche
Saumon fumé, crème légère à la
ciboulette, roquette
Epaule d'agneau farcie, mousseline
de fruits secs, légumes de saison
Fromage
Bouchées façon Paris Brest

JEUDI

16 novembre 2017

Menu 18 €
Amuse bouche
Consommé de crabe au safran,
crème prise de petits pois
Caneton aux navets en deux cuissons
Fromage
Choux caramélisés au praliné
glace vanille

Amuse bouche
Jambonnette de grenouille, jus de
persil et crème d'ail
Pintade rôtie
sur canapé d'endives braisées
pomme et ragoût de légumes
Fromage
Croque en bouche vanille bourbon,
chocolat et framboise

VENDREDI

17 novembre 2017

Amuse bouche
La salade de l'Impératrice Eugénie
Suprême de volaille Jeannette,
pommes darphin aux cèpes
Fromage
Crêpes pour Edouard VII

S47

DEJEUNER 12^h 00**DÎNER 19^h 00****LUNDI**

20 novembre 2017

Menu 18 € Amuse bouche
*Huîtres en coquille, rillettes de sardine
gingembre et banane givrée
Poêlée d'encornets houmous
de lentilles et soja frais
Fromage
Gelée de café et granité d'orange
rhum blanc et limoncello*

Menu 24 € Amuse bouche
*Beignets de crevette, salade de
chou blanc à la coriandre
Fricassée de pintadeau aux morilles
et vin jaune, gratin de blettes
Fromage
Œuf à la neige aux fruits secs
et au miel*

MARDI

21 novembre 2017

Menu 18 € Amuse bouche
*Gateau de foie de volaille aux
écrevisses
Rouget en écailles de pommes de terre,
beurre blanc
Fromage
Tarte tatin
comme Monsieur Paul*

Menu 24 €
*Amuse bouche
Pavé de saumon mi-fumé,
lentilles vertes au lard, jus de volaille
à l'huile d'olive
Filet de bœuf à la ficelle
Fromage
Ananas meringué*

MERCREDI

22 novembre 2017

Menu 18 € Amuse bouche
*Cannelloni de saumon fumé à
la ricotta
Noisette d'agneau au thym,
jus de cuisson
polenta aux fruits secs
Fromage
Tarte au chocolat,
Crème anglaise parfumée à la menthe*

*Amuse bouche
Goujonnettes de merlan,
sauce tartare
Navarin d'agneau aux pommes de
terre
Fromage
Œufs à la neige, croquant au
caramel*

JEUDI

23 novembre 2017

Menu 18 €
*Amuse bouche
Déclinaison d'huîtres
Pavé de sandre en crouste de noisette,
purée de panais
Fromage
Savarin exotique, granité
citron et ananas caramélisés*

Menu 24 € Amuse bouche
*Dome de spaghetti aux gambas,
sauce corail
Selle d'agneau aux herbes cuites en
crouste de sel, jus de foin,
gnocchis et potiron confit
Fromage
Une autre idée de la poire Belle
Hélène*

VENDREDI

24 novembre 2017

*Amuse bouche
La salade folle de Michel Guérard
Duo de cabillaud et de morue,
écrasé de pommes de terre
à l'huile d'olive
Fromage
Gratin de pamplemousse à la rose*

S48

DEJEUNER 12^h 00**DÎNER 19^h 00****LUNDI**

27 novembre 2017

Menu 18 € Amuse bouche
 Couteaux Verts, œuf poché encorbé
 d'une mayonnaise au cerfeuil
 Saint-Jacques en coquille,
 riz noir au livarot
 Fromage
 Pâte filo au miel, figues et cassis,
 glace caramel

Menu 24 € Amuse bouche
 Saumon fumé maison tiède aux
 pommes ratte, vinaigrette aux herbes
 Côte de veau poêlée aux endives
 et champignons
 Fromage
 Millefeuille chocolat vanille,
 crème glacée praliné

MARDI

28 novembre 2017

Amuse bouche
 Salade de légumes du moment crus et
 cuits, vinaigrette au jus de viande
 Suprême de poulet aux herbes,
 béarnaise diététique et légumes grillés
 Fromage
 Soufflé chaud léger à la pomme
 et citron vert

Menu 24 € Amuse bouche
 Petites langoustines rôties et
 tartare de pomme de terre
 Selle d'agneau en crème d'ail à
 l'estragon selon Roger Vergé
 Fromage
 Petits choux amande aux pommes,
 glace châtaigne

MERCREDI

29 novembre 2017

Menu 18 € Amuse bouche
 Velouté Essaiï, pépites de foie gras
 Carré d'agneau rôti, jus du sud,
 pommes Anna
 Fromage
 Crumble de pommes au spéculoos,
 sorbet pomme verte

Amuse bouche
 Feuilleté de fruits de mer à
 l'Américaine
 Suprême de poulet farci aux escargots
 jus de persil, gratin d'épinards
 Fromage
 Tarte fondante au chocolat

JEUDI

30 novembre 2017

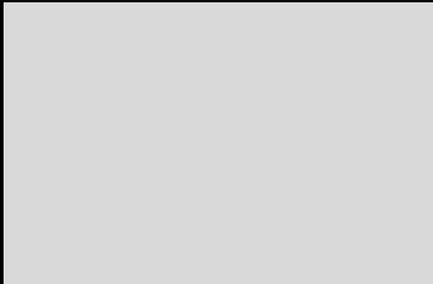
Amuse bouche
 Tulipe d'œuf poché, fondue de
 poireaux, sauce hollandaise
 Noix de Saint-Jacques au chorizo
 et risotto
 Fromage
 Sablé breton crémeux aux agrumes

Menu 24 € Amuse bouche
 Ravioles de pesto d'épinards
 et coques, pois et fèves
 Noisettes d'agneau au curry vert,
 cébettes thai, samoussa de ragoût
 d'agneau et houmous
 Fromage
 Millefeuille caramélisé à l'orange

 VENDREDI

1 décembre 2017

Menu 18 € Amuse bouche
 Gratin de macaronis, petite salade
 à l'huile de truffe
 Medaillon de lotte et sa purée de
 carotte à l'abricot
 Fromage
 Soupe glacée à l'ananas
 aux senteurs exotiques



S49		<i>DEJEUNER 12^h 00</i>	<i>DÎNER 19^h 00</i>
LUNDI	4 décembre 2017	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Carré de burrata au suc de carotte,</i> <i>dattes fraîches et jambon de Parme</i> <i>Gros gnocchis de pois cassé aux cèpes</i> <i>Fromage</i> <i>Mirabelles à l'eau de vie, billes</i> <i>toats de pain d'épice</i></p>	<p>Menu 24 € <i>Amuse bouche</i> <i>Topinambour en plusieurs façons</i> <i>Ris de veau cuits au sautoir,</i> <i>purée de pommes de terre</i> <i>aux senteurs de truffes, jus de veau</i> <i>Fromage</i> <i>Salade d'agrumes et son sorbet,</i> <i>biscuit madeleine</i></p>
	5 décembre 2017	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Iles flottantes surprises,</i> <i>velouté de cèpes</i> <i>Magret de canard rôti et crumble</i> <i>de dragées et polenta crémeuse,</i> <i>légumes du moment</i> <i>Fromage</i> <i>Pastis du Lot</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Raviolis de Cabécou au miel des</i> <i>pyrennées</i> <i>Entrecôte double à la bordelaise</i> OU <i>béarnaise au choix</i> <i>Fromage</i> <i>Mousse glacée de pruneaux et</i> <i>macarons à l'Armagnac</i></p>
MERCREDI	6 décembre 2017	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Croustillant d'andouillette de Troyes</i> <i>et son mesclun</i> <i>Cabillaud poché,</i> <i>risotto aux herbes</i> <i>Fromage</i> <i>Transparence d'agrumes à la</i> <i>badiane et tuile croquante</i></p>	<p>Menu 24 € <i>Amuse bouche</i> <i>Mousseline de Saint Jacques,</i> <i>jus de persil</i> <i>Volaille de Bresse au vin jaune</i> <i>et morilles, gratin de crozets</i> <i>Fromage</i> <i>Entremets noisette amandes</i></p>
	7 décembre 2017	<p>Menu 18 € <i>Amuse bouche</i> <i>Sablé parmesan, artichaut</i> <i>à la grecque, maquereau</i> <i>en saumure d'agrumes</i> <i>Souris d'agneau braisée</i> <i>fèves et gnocchi</i> <i>Fromage</i> <i>Mousse passion,</i> <i>dacquoise coco</i></p>	<p>Menu 24 € <i>Amuse bouche</i> <i>Foie gras rôti aux cèpes</i> <i>Mousse de topinambour et éclats</i> <i>de noisettes</i> <i>Médallions de lotte</i> <i>à l'huile d'olive noire,</i> <i>purée de pomme de terre au citron</i> <i>Fromage</i> <i>Dessert autour du foin, du chocolat</i> <i>et de la tonka</i></p>
 VENDREDI	8 décembre 2017	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Soufflé d'Ossau Iraty et son mesclun</i> <i>Poulet sauté basquaise</i> <i>au piment d'Espelette</i> <i>Fromage</i> <i>Tartelette aux noix du Périgord</i></p>	

DEJEUNER 12^h 00**DÎNER 19^h 00****LUNDI**

11 décembre 2017

Menu 18 € Amuse bouche
 Filet de maquereau au vinaigre de cidre, piquillos grillés
 Noix de cochon rôtie marmelade au boudin noir petit épeautre au chorizo
 Fromage
 Laitue farcie au coing, crème anglaise

Menu 24 € Amuse bouche
 Tartare de noix de Saint-Jacques aux agrumes, gelée pommes et gingembre
 Pavé de mignon de veau cuit doucement, chou-fleur braisé et jus lié au pied de cochon
 Fromage
 Dessert tout chocolat

MARDI

12 décembre 2017

Menu 18 € Amuse bouche
 Gambas flambées au Pastis et légumes croquants
 Tourtière de caille, foie gras chou vert et lard fumé écrasé de pomme de terre
 Fromage
 Gâteau aux noix Périgord, glace à la confiture de lait et caramel

Amuse bouche
 Cagouilles en sauce au jambon de Bayonne, petits crêtons à l'aïl persillé
 Epaule d'agneau du Quercy farcie aux côpes
 Fromage
 Douceurs violettes

MERCREDI

13 décembre 2017

Amuse bouche
 Trio d'huîtres
 Chou farci au saumon, beurre blanc
 Fromage
 Crème brûlée au Carambar et madeleines

Menu 24 € Amuse bouche
 Feuilleté de ris de veau aux trompettes
 Gigue de chevreuil Grand Veneur, pomme rôtie et purée fine
 Fromage
 Ananas Victoria rôti et glace au foin

JEUDI

14 décembre 2017

Menu 18 €
 Amuse bouche
 Risotto à l'aneth, moules gratinées
 Agneau en 2 cuissons
 l'épaule confite aux agrumes le carré rôti, laitue braisée
 Fromage
 Ananas caramélisé glace au gingembre

Menu 24 € Amuse bouche
 Foie gras poelée aux câpres et hibiscus confits, réduction de vinaigre balsamique blanc et porto blanc à l'échalotte
 Cochon rotie et poitrine grillée, rosace de pomme de terre truffée, crème de chataignes fumés, jus brun
 Fromage
 Salade d'agrumes et crémeux aux fruits de la passion et anis

VENDREDI

15 décembre 2017

Amuse bouche
 Soupe verte au Rocamadour
 Cassoulet toulousain
 Fromage
 Koka et son gateau basque aux cerises

DEJEUNER 12^h 00**DÎNER 19^h 00****LUNDI**

18 décembre 2017

Menu 20 € Amuse bouche
 Filet de turbot confit et lard,
 mousse de cresson, crème potiron
 Suprême de pintade chèvre frais
 et jambon, chesse-cake vert
 Fromage
 Gâteau craquant chocolat praliné

Voir à la fin du livret

MARDI

19 décembre 2017

Menu 20 € Amuse bouche
 Os à moelle à la fleur de sel
 et tartine truffée
 Mignon de porc et jus de chorizo,
 gnocchi de pommes de terre au
 cantal et légumes étuvés
 Fromage
 Croquant aux chataignes et poires,
 glace au yahourt

Voir à la fin du livret

MERCREDI

20 décembre 2017

Menu 20 €
 Amuse bouche
 Pâté en croûte au foie gras
 Choucroute de la mer
 Fromage
 Paris-Brest

Voir à la fin du livret

JEUDI

21 décembre 2017

Menu 20 € Amuse bouche
 Foie gras à la mangue,
 chutney pommes abricots
 Suprême de pintade rôtie sur coffre
 chou paumé, jus court à la truffe noire
 Fromage
 Cœur coulant chocolat façon
 forêt noire

Voir à la fin du livret

VENDREDI

22 décembre 2017

Menu 20 €
 Amuse bouche
 Salade landaise et ses tartines
 de foie gras
 Risotto aux cèpes et à la truffe
 Fromage
 Déclinaison aux agrumes de Noël



MENU DE NOEL à 19h00

Menu 36 €



Lundi 18 décembre 2017

*Tranche de saumon mariné au citron et à l'aneth
Noix de Saint-Jacques snackées, ravioles et jus de carotte
Suprême de pintade cuit en basse température, croûte de noix,
ragoût de légumes anciens et crêtes de coq, sauce façon poulette
Fromage
Autour du chocolat au lait, citron et pralin maison*

Mardi 19 décembre 2017

*Amuse-bouche selon l'inspiration du Chef
Mi- cuit de foie gras à la truffe, gelée au Jurançon
Huîtres gratinées aux baies roses
Filet de canette laqué au floc de Gascogne, cocotte de topinambours aux figues
Fromage
Variation autour du chocolat*

Mercredi 20 décembre 2017

*Les langoustines en ragoût parfumé
Rouget farci en habit vert, médaillon de homard et sauce américaine
Sorbet poire et trait de Champagne frais
Suprême de Chapon légèrement fumé et juste rôti, jus de volaille au parfum de poivre de Sichouan, purée
fine de carottes noires et tatin d'endives
Fromage
Autour de la mangue*

Jeudi 21 décembre 2017

*Huître pochée en gelée de pommes vertes, écume marinière au fenouil
Saint-Jacques rôties en coquilles, émulsion de carotte et orange au gingembre et caviar
Pavé de bar fumé au thym cuit sur galet, jus de coques et moules, mousseline de céleri
Pause rafraichissante
Cromesquis de lapin à la royale et légumes d'automne, sauce poivrade
Dessert autour de la mangue, de la verveine et de la cardamome*

