

MENU DU 12 AU 30/09/2022V - SAVEURS MÉDITERRANÉENNES

Velouté de pommes de terre moutarde, chorizo doux et Grana Padano

Saumon en carpaccio, oignons confits à la grenadine, vinaigre balsamique et pulpe de passion

ou

Tarte fine de légumes grillés, crème de Manchego au basilic

Filet de canard caramélisé aux épices, figue confite au Malaga et toast de fromage persillé

ou

Feuilleton de veau au jambon Serrano cuit basse température, champignons et jus à la sauge officinale

Craquant aux senteurs de poivre et de cassis

ou

Charlotte framboise et poivron

MENU DU 03/10 AU 21/10/2022 - SAVEURS NORDIQUES

Soupe aux petits pois, mousse de lait de muscade

Gravelax de canard au Sel de Guérande aromatisé Senteurs Bouillon corsé et légumes du moment

ou

Gambas grillées petits légumes acidulés sur gelée anisée

Râbles de lapin farcis aux lardons et aux champignons, palet de pommes de terre façon polenta, oignons glacés, cerises aigres, basilic frit et jus de lapin

ou

Filet de volaille contisé aux foies de volaille, endives caramélisées, jus au poivre Voantsy Perifery de Madagascar

Dacquoise aux épices douces, crémeux au cassis, nougatine d'amande, sorbet au pain d'épices.

ou

Carrément Chocolat

MENU DU 07/11 AU 25/11/2022 - SAVEURS AUTOMNALES

Cappuccino de moules au cerfeuil

Tartare de boeuf, glace à l'huile d'olive, coulis de tomates, toast de ricotta et radis

ou

Risotto aux cèpes au bouillon de volaille et jambon de Parme

Râble de lièvre cuit rosé, gelée de coing au vinaigre de cassis, quelques racines d'hiver

ou

Noisette de biche rôties au pralin de noisette, navet fondant, feuille de polenta et jus au suc de vin rouge

Poire pochée au sirop de Coing, cannelle et cardamome verte, chocolat fondant et pistaches

ou

Biscuit moelleux à la framboise, sorbet pomme verte et craquant de filo

MENU DU 28/11 AU 09/12/2022 ET DU 09/01 AU 13/01/2022 - SAVEURS MAGHRÉBINES

Potage aux lentilles en aigre-doux

Pastilla de braisade de boeuf et salade d'herbes fraîches

ou

Hommous de lotte, bouillon crémeux citron-gingembre et agrumes

Tajine d'agneau aux pruneaux et épices orientales

ou

Carré d'agneau, lasagne d'épaule aux légumes et moutarde pastilla aux fruits secs

Tube croustillant au chocolat, espuma pistache & fruits de la passion

ou

Orange givrée, sorbet orange à la turque, chiboust d'agrumes et carottes confites

MENU DU 16/01/2023 AU 03/02/2023 - SAVEURS ORIENTALES

Soupe thaï au lait de coco et langues d'agneau

Raviolis asiatiques de crevettes, légumes croquants au gingembre, sauce soja et huile d'olive

ou

Nem de poulet à l'orientale et sa julienne de légumes au tandoori

Agneau rôti aux saveurs indiennes

ou

Boeuf sauté aux pruneaux, à la coriandre et sésame grillé

Composition d'ananas, citron vert & gingembre

ou

Tarte soufflée poire et pain d'épices

MENU DU 06/02 AU 17/02/2023 ET DU 06/03 AU 10/03/2023 - SAVEURS ORIENTALES

Crème de volaille au lait de coco

Rouleau façon sushi, sauce épicée

ou

Poitrined'agneau confite à basse température, chutney en sorbet au poivron rouge, ananas, vinaigre de Xérès et sauce soja

Saumon teryaki et salsa aux confettis de légumes

ou

Suprême de pintade poché aux épices orientales

Fruits frais exotiques en salade, dacquoise au citron vert et crème glacée aux poivres doux

ou

Blanc manger d'ananas confit, émulsion noix de coco

**MENU DU 13/03 AU 24/03/2023 ET DU 10/04 AU 14/04/2023 -
SAVEURS MÉDITERRANÉENNES**

Gaspacho de légumes frais, lunette d'œuf à la tapenade

Crèmeux de betterave rouge, pommes vertes et gambas rôties à l'huile d'amande et vinaigrette balsamique

ou

Vitello tonnato

Noisette de filet de porc, brochette de « porcini », **jus au Chianti Classico**

ou

Poitrine de poulet cuite sur l'os, pâtes au vieux Parmesan, jus réduit

Ananas Victoria rôti au caramel épicé

ou

Fruits rouges, crème de mascarpone façon tiramisu, sorbet pomme verte basilic

Menu du 17/04 au 28/04/2023 et du 15/05 au 19/05/2023 - Saveurs méditerranéennes

Minestrone

Les légumes du jardin crus et cuits au pistou, focaccia en pain perdu tomaté, sorbet fenouil

ou

Ravioles de légumes et parmesan aux herbes poivrées

Filet de sébaste rôti cannelloni de champignons et parmesan

ou

Noisette d'agneau à la cardamome verte, polenta aux tomates confites

Pain perdu aux poires pochées à la vanille Bourbon, clémentines et crème d'avocats, sirop de Portorouge

ou

Comme un vacherin glacé aux fraises espagnoles et thym-citron

Menu du 22/05 au 16/06/2023 - Saveurs printanières

Variation de tomates et fleurs du jardin à l'huile de sésame et citron

Jaune d'œuf extra frais, mariné au vinaigre de cidre et à la Fleur de Sel de Guérande, asperges vertes tièdes,
yaourt de brebis et pousses d'épinard

ou

Fraîcheur de gambas aux agrumes

Râble de lapin infusé au serpolet et chorizo

ou

Picatta de veau

Panna cotta au basilic, fraises marinées & nougatine

ou

Tartare fraise-coriandre, glace au poivre de Sichuan