

Menu du soir



Flashez-moi et réservez
votre table
(maximum 2 mois à l'avance ;
et si vous souhaitez une table
de plus de 6 couverts,
merci de bien vouloir téléphoner)

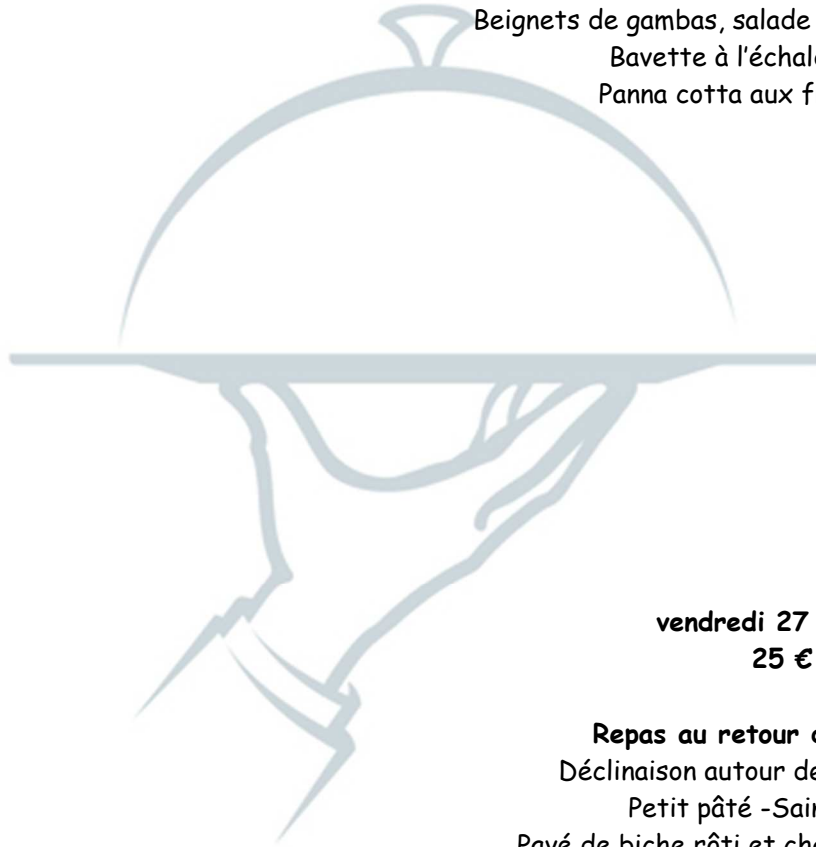
vendredi 6 janvier
25 €

Création des élèves pour la mise en bouche
Risotto aux fruits de mer
Osso bucco à la Milanaise
Tiramisu moka stretto



vendredi 20 janvier
25 €

Création des élèves pour la mise en bouche
Beignets de gambas, salade de chou à la coriandre
Bavette à l'échalote d'Anjou
Panna cotta aux fruits rouges



vendredi 27 janvier
25 €

Repas au retour de la chasse
Déclinaison autour de l'œuf de caille
Petit pâté -Saint Hubert
Pavé de biche rôti et champignons des bois
en Branche de romarin
Crumble aux amandes compotée mirabelles rhubarbe

vendredi 13 janvier
25 €

Velouté de potimarron à l'émulsion de lard
Croustillant de tourteau et calamar à l'américaine
Dos de saumon cuit doucement
et ses petits Légumes croquants
Tarte au citron de Menton et son sorbet Limoncello

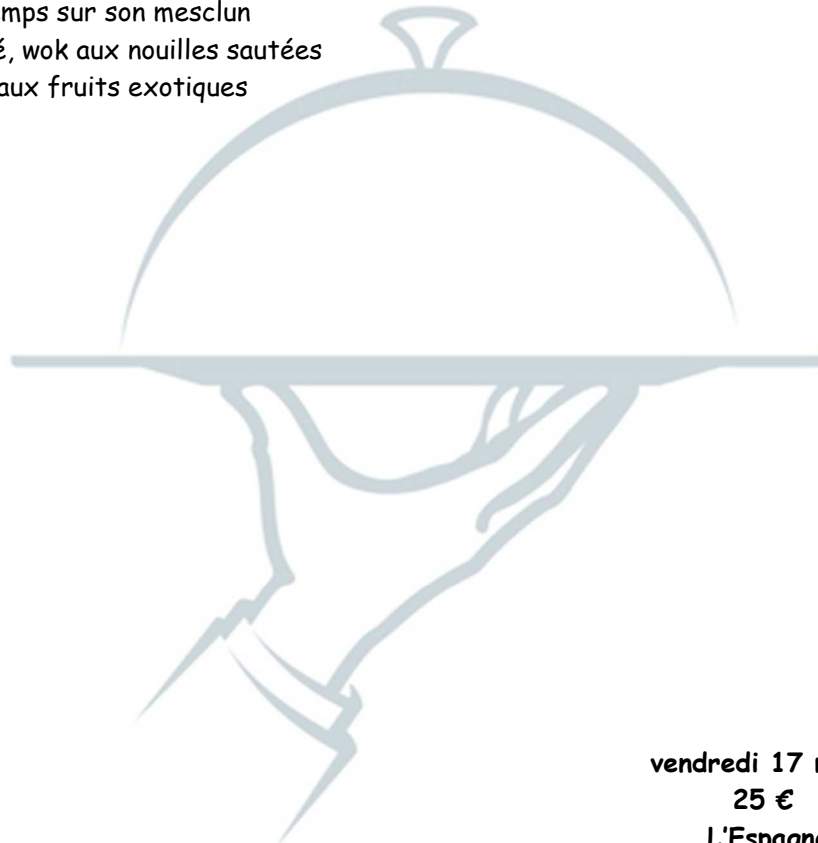
vendredi 3 février
25 €

Nouvel an Chinois

Bouillon thaï aux crevettes
Rouleau de printemps sur son mesclun
Magret de canard laqué, wok aux nouilles sautées
Nems de litchao aux fruits exotiques

vendredi 10 mars
25 €

Brouillade d'œuf aux poivrons et piment d'Espelette
Petit pâté de canard aux fruits secs
Râble de lapin à la moutarde violette
Tarte Tatin pom'orange aux fruits secs épicés



vendredi 3 mars
25 €

Saveurs de Terre et de Mer

Saint-Jacques et boudin noir,
Purée de butternut
Risotto calamar et chorizo
Médailon de lotte au bacon,
Fricassée de tomates et champignons
Millefeuille moderne caramel fleur de sel

vendredi 17 mars
25 €

L'Espagne

Tapas
Gaspacho aux langoustines
Paëlla royale
Miguelitos aux agrumes