

MENU CHIC

AMUSE-BOUCHE

Langoustine snackée,
Mousseline de fève et petit pois, écume de lait de coco

ENTRÉES

Raviole en couleur d'été à la noix de st Jacques et citron vert,
Bouillon court au gingembre, condiment et légumes croquants
ou

Mi-cuit de bœuf en carpaccio,
Pesto d'herbes sauvages, crumble de pain noir, salade de fleurs et compoté d'oignon, croquant de parmesan, fumée au bois de hêtre

PLATS

Filet de sole en croute multicolore,
Tian de légumes déstructurés, jus court au Noilly Prat et échalotes, et quinoa rouge au bouillon ^[1]_[SEP]
ou

Pluma de cochon noir de Bigorre,
Coulis de pissenlit, jus sombre au vinaigre balsamique, bette gratinée au cantal, palet de pomme nouvelle rôti au four et romarin

FROMAGE

Ossau-Iraty, confiture de griotte et pain de seigle

DESSERTS

Duo de biscuit breton et financier à la pistache,
Crème légère à la vanille de Madagascar, fraise et framboise en texture, gelée d'Asti
ou

Mousse intense au chocolat noir de Tanzanie,
Croquant de praliné feuilleté, biscuit aux amandes, bonbon de chocolat caramel au beurre salé, tuile de grué

MIGNARDISES

Menu à titre d'exemple, peut varier selon l'arrivée du marché, la saisonnalité et vos envies. Un accord mets-vins vous sera bien sûr proposé.



MENU CLASSIQUE

ENTRÉES

Pressé de ratatouille, maquereaux en escabèche,

Jeunes pousses et fleurs de saison, jus de coques

ou

Autour de l'inde,

Samossas revisités, Lassi déstructuré, légèreté de concombre à la menthe, pana cotta de yaourt

et cumin

ou

Tartare de légumes confits,

Crumble de parmesan, émulsion d'ail nouveau

PLATS

Filet de raie poché,

Riz au lait d'amande, chutney de câpres et citrons confits, fenouil rôti

ou

Paleron de bœuf cuisson basse température,

Sauce au chocolat amer, compoté d'oignon rouge et pomme ratte

ou

Râble de lapin farcie aux orties et noisettes,

Asperges vertes en carpaccio, polenta croustillante aux tomates confites

DESSERTS

Nage de fruit frais au sirop épicé,

Coque de meringue, sorbet citron

ou

Entremet à la pêche jaune,

Cœur de miel, biscuit nougat et amande, coulis de pêche rôtie

ou

Mousse légère à l'abricot,

Cœur de thym citronné, biscuit madeleine au citron vert, coulis d'abricot confit et vinaigre

balsamique

Menu à titre d'exemple, peut varier selon l'arrivage du marché, la saisonnalité et vos envies. Un accord mets-vins vous sera bien sûr proposé.



MENU GASTRONOMIQUE

EN ACCORDS METS-VINS

ENTRÉES

Assiette de Pata Negra boucherie Tête Bech,
Croustillant au sésame

Foie gras Français poêlé,
Crèmeux de champignons et cube de chorizo Noir de Bigorre

PLATS

Filet de sole en croûte de parmesan,
Compotée d'oignon blanc, carpaccio de poireaux

Pigeon rôti en épices,
Tajine de légumes et graine de sarrasin grillé

Onglet de bœuf Black Angus Français Bio à la moutarde violette,
Pomme Anna et légumes du marché de Lulu

FROMAGE

Assiette de Fromage Bleu Stilton et chutney de poires

DESSERTS

Entremet biscuit madeleine,
Bavaroise passion, cœur noix de coco, dès d'ananas aux épices

Menu à titre d'exemple, peut varier selon l'arrivage du marché, la saisonnalité et vos envies. Un accord mets-vins vous sera bien sûr proposé.

