

EARLY WINTER 2019 MENU SAMPLE 4-COURSE 185

POUR COMMENCER

royale crémeuse de foie gras voilée d'une émulsion au Maury "Vieilles Vignes"
Foie gras Royale, parmesan foam, emulsion of Maury "Vieilles Vignes"

••• 1st COURSE •••

LA SAINT-JACQUES

citronnée en carpaccio, langues d'oursins et salade de racine d'Hiver
Scallop carpaccio, urchins, seasonal radishes salad

••• 2nd COURSE •••

LES HARICOTS COCO DE PAIMPOL

cuisinés aux coquillages, émulsion exotique au curcuma
French beans "Coco de Paimpol", shellfish, exotic turmeric flavored emulsion

••• MAIN COURSE (CHOICE OF) •••

LE CABILLAUD

au caviar, jeune poireau et sauce Champagne
Icelandic cod, caviar, baby leek, Champagne sauce

LA CANETTE

de Long Island laquée aux épices, poires pochées au vin rouge et céleri fondant
Spiced Long Island duck, pear poached in red wine sauce, celeriac

•••

LES CANNEBERGES

pochées aux zestes d'oranges, sorbet à la pomme verte et espuma de kalamansi
Poached cranberries, green apple sorbet, kalamansi foam

••• DESSERT •••

LE CHOCOLAT SENSATION

crémeux onctueux au chocolat Guanaja, glace au chocolat blanc et émiétté de biscuit Oréo
Guanaja chocolate crémeux, white chocolate ice cream, Oreo cookie crumble

MENU PRIX FIXE

PRIX FIXE MENU 65

APPETIZERS (CHOICE OF)

Le saumon mariné, rémoulade de céleri et crêpe parmentière

Marinated salmon, celery remoulade, crepe

✓ **Les jeunes poireaux rôtis en vinaigrette et son œuf poché croustillant**

Roasted baby leeks, Cabernet dressing, crispy poached egg

✓ **Le fin velouté de champignon aux ravioles de Royan**

Seasonal mushroom velouté, mini cheese ravioli

Le soufflé au fromage caramélisé accompagné d'une sauce Américaine

Caramelized cheese soufflé, « American sauce »

MAIN COURSE (CHOICE OF)

Les penne au homard du Maine parfumé à l'estragon

Lobster penne pasta, fresh tarragon

Le bar grillé aux artichauts, jus de Barigoule truffé GF

Grilled black seabass, braised artichoke, truffle broth

La canette dorée aux morilles et poires caramélisées GF

Spiced roasted duck breast, morels, caramelized pear

Le plat de côte braisé au vin rouge, pleurotes en persillade et pomme purée GF

Braised prime short ribs, king oyster mushroom, mashed potatoes

Le cheeseburger à la tomate fraîche, cheddar du Vermont, oignons confits et condiments

Prime beef cheeseburger, fresh tomato, Vermont cheddar cheese, onion confit

DESSERT (CHOICE OF)

✓ **Le litchi dans une gelée tremblotante au jus de yuzu, à la fleur de coquelicot** GF

Lychee sorbet, raspberry coulis, lemon poppy foam

**Le chocolat sensation, crémeux onctueux au chocolat Guanaja,
glace au chocolat blanc et émietté de biscuit Oréo**

Guanaja chocolate crémeux, white chocolate ice cream, Oreo cookie crumble

La tarte aux pommes « Fuji », crème glacée à la cannelle et biscuit speculoos

« Fuji » apple tart, cinnamon ice cream, speculoos biscuit

All our breads are made in house by our Boulanger.