

## ENTREE

- F** ondant d'aubergines au Poivron doux et cumin
- V** elouté onctueux de petits pois, lamelles de saumon cru à l'orange
- F** euilleté d'œuf poché en meurette
- B** iscuit de Saumon, beurre au basilic
- M** osaïque de racine à l'émulsion d'oseille fraîche
- P** annequet de Haddock fumé, pousse d'épinard et citron vert
- M** ille feuille d'artichauts et sardines, vinaigrette d'herbe tiède
- R** illette de canard et foie de volaille au cognac et pistache

\*\*\*

## PLAT

- G** igot d'agneau rôti à l'ail, chutney de tomate
- F** ilet de perche du Nil, côtes de laitues braisées, jus vert
- C** arré D'entrecôte au gros sel, Mijoté Printanières
- E** ffeuillée d'aile de raie aux choux, beurre acidulé
- Q** uueue de Bœuf braisé, turban de macaroni
- B** lanc de cabillaud cuit à basse température, pomme boulangère
- S** uprême de Pintade lutée, tranche de foie gras de bouillon citronné
- T** ête de veau ravigote « comme autrefois »
- B** avette en chausson de légume, compote d'oignons.

\*\*\*

## DESSERT

- P** omme confite au four, crème fraîche au miel mil fleurs
- P** runeaux pochés au thé Earl Grey, glace vanille
- T** arte aux Poire Amandine
- P** rofiteroles glace Moka au sirop d'érable
- F** raîcheur et gourmandise à l'ananas
- G** ratine de Poire cannelle, au miel milles fleurs
- T** arte fin sablée aux noix, gamache amère
- P** arfait glacé aux châtaignes confites
- G** alette de pommes chaude, caramel au beurre salé.