

Menu de Fêtes

Amuse Bouche

Veloute de choux fleur /Espuma lard Fumé/Cromesquis camembert

*

Velouté de Butternut /Croustillant Jambon Speck

Espuma Fourme d'Ambert

Entrée

Supreme de Cailles farcies au Foie Gras

Cromesquis noix aux cailles confites /Crème Butternut

Vinaigrette betterave cerises

*

Ballotine de Foie gras /Chutney Figues-pruneaux-vanille

Réduction Rasteau /Brioche croustillante

*

Rouleaux Homard – crabe

Crème de Houmos fèves /citron caviar

Bisque de homard estragon

*

Bûche Saumon Fumé /Tourteau

Crème Avocat citronnelle /poivre timut

Vinaigrette passion

Poisson

Pavé de Turbot

Mousseline Carottes des sablés thym citron

Salsifis et carottes confites /Beurre Blanc

*

Bar/Cromesquis Risotto aux truffes

Légumes de saison au combawa /Sauce Champagne

*

Lotte en croute d'herbes Fraiches

Mousseline de Panais a la truffe /Sauce safranée

Viande

Quasi de veau cuit lentement /Sauce Perigeux

Piperade topinambours /Carottes glacées

*

Noisettes d'agneau des Alpilles

En croute d'herbes fraiches /Tian hivernale

Sauce romarin Ail Noir

*

Canette laqué au miel tilleul-poivre Sichuan-girofle

Sauce orange kumquat /Patates douces romarin coco

*

Ballotine de Poulet farci aux truffes

Cookpot de légumes anciens

Sauce foie gras

Dessert

Bûche Exotique

. Dacquoise Amande-coco

Ganache coco - chocolat Ivoire

Mousse Mangue-passion

*

Bûche Noisetier

Croustillant praline

Dacquoise noisette /Ganache Chocolat -Praline

Mousse chocolat du mexique

. *

Tatin Revisitée

Croustillant Streusel noisette /Sablé citron vert /Caramel beurre sale

*

Duo Chocolat Framboise

*

Opéra (biscuit Mona Lisa, ganache au chocolat, crème au café légère)

*

Duo Orange Chocolat Noisette biscuit -cacao/Orange crémeuse

Praline croustillant -orange/chocolat