



18 Mars 2018

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES



Pour l'apéritif

Pour l'apéritif

Assiette de dégustation à partager (pour 2 personnes)

Saumon bio façon gravlax, terrine de sanglier aux châtaignes, poireaux sauce gribiche, velouté choux fleurs



Entrées

Entrées

Cassolette de noix de Saint Jacques des côtes françaises

cocos de Paimpol en marinière



Crème de lentilles vertes du Puy, royale de foie gras,

croustillant de jambon Serrano



Foie gras de canard français mi cuit " maison "

brioche toastée, chutney de poires



Fricassée de homard du Maine, rougail de tomates

au kari Gosse, jeunes poireaux, pois gourmands (demi homard par personne)



Gravlax de saumon bio d'Irlande à la betterave,

pommes de terre Charlotte tièdes au vinaigre de Xérès



Jeunes poireaux tièdes, sauce gribiche



Tarte fine à la fourme d'Ambert et poires

salade de mâche, figues séchées, noisettes torréfiées (prête en 15 mn)



Terrine de veau au cédrat, pickles de légumes



Huîtres

Huîtres Marennes Oléron

Assiette de l'écailler (10 pièces d'huîtres)

4 fines de claire n°3, 2 spéciales n°2 " Gillardeau ", 4 spéciales n°5 " Gillardeau "



Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron



Six huîtres spéciales n°2 " Gillardeau "



Six huîtres spéciales n°5 " Gillardeau " dites papillon



Plats

Plats

Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) jus de viande, fondue d'échalotes, pommes Charlotte rissoles																				
Châteaubriand rôti pour 2 personnes, coulis de cresson purée de pommes de terre (coupe épaisse environ 500g de filet de bœuf)																				
Choucroute de poisson, beurre blanc au raifort, (lieu, saumon bio, haddock artisanal, moules)																				
Dos de cabillaud rôti, tajine de légumes à la coriandre (poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)																				
Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane																				
Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane																				
Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, tombée d'épinards																				
Noix de Saint-Jacques des côtes françaises poêlées, émulsion au fruit de la passion, mousseline et chips de céleri																				
Pavé de veau français, sauce aux brisures de morilles, gratin de macaroni																				
Poulet fermier de Challans cuit au pot (bouillon, légumes d'hiver, farce fine)																				
Risotto de homard entier du Maine, jus de carapaces																				
Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 400g) purée de pommes de terre Agria																				
Tartare de bœuf " Angus " traditionnel, pommes Pont Neuf (préparé à la table)																				

Desserts

Baba au rhum arrangé " Bernard Blier " fraises françaises, Chantilly																				
Café / Thé Gourmand financier, soupe de mangues, pannacotta myrtilles																				
Cheese cake au chocolat blanc, myrtilles coulis de myrtilles																				
Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn																				
Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier citron, cassis, framboise, poire William, noisette du Piémont vanille de Madagascar, chocolat épicé au poivre sauvage de Madagascar																				
Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)																				
Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, pralines de noisettes et amandes caramélisées																				
Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi, onctueuse glace vanille de Madagascar																				
Soupe de mangues au basilic, citron vert sorbet, sacristain																				
Tarte aux fruits de saison																				

Le Dimanche

Menu du Dimanche

Dos de cabillaud rôti, tajine de légumes à la coriandre (poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)																				
Jeunes poireaux tièdes, sauce gribiche																				