

# L'ÉTÉ



*Bas-relief attribué à Jean Goujon (XVI<sup>e</sup> siècle)  
Paris, Hôtel Carnavalet*

## CARTE

Feuillantines de langoustines aux graines de sésame, sauce curry  
Pastilla de thon rouge aux abricots secs, salmigondis de tomates à la coriandre  
Gazpacho andalou, homard, brunoise de légumes acidulés au basilic  
Grenadins de foie gras de canard aux épices, méli-mélo de radis givrés à la menthe  
Chaud-froid d'œuf mollet au caviar golden, vichyssoise de fenouils

Filet de saint-pierre, estouffade de cocos frais à la basquaise  
Escalopines de bar à l'émincé d'artichaut, caviar golden  
Viennoise de sole à l'émulsion d'oxalis, ravigote de girolles aux amandes  
Etuveé de homard aux légumes anisés, nage foisonnée au beurre safrané

Noisettes d'agneau de Lozère poêlées, barigoule d'artichauts violets au citron confit  
Noix de ris de veau braisée à la citronnelle, chutney de mangue et ananas  
Volaille de Bresse rôtie au beurre d'estragon, pommes Darphin (2 Pers)  
Suprêmes de pigeon laqués à la Montmorency, pousses de carottes au cumin

Fromages frais et affinés

Tarte fine sablée au cacao, glace à la vanille Bourbon  
Cristallines de melon de Cavaillon aux fraises des bois  
Biscuit tiède "côte de Nuits", cassis en sorbet  
Pêches blanches pochées au Bonnezeaux, crème glacée à la verveine

Assortiment de desserts et pâtisseries