

L'ÉTÉ



*Bas-relief attribué à Jean Goujon (XVI^e siècle)
Paris, Hôtel Carnavalet*

CARTE

Feuillantine de langoustines aux graines de sésame, sauce au curry

Minestrone d'escargots à l'émulsion de basilic

Rôties de rougets barbet, beurre de poivron doux

Duo d'aubergine et thon rouge au cumin, coulis de tomate

Chaud-froid d'œuf mollet à la moscovite, caviar golden

Dos de saint-pierre rôti, frivolités de courgette aux giroles

Darne de turbot sauvage braisée aux échalotes confites, sauce miroir

Etuvée de homard au fenouil, nage foisonnée à l'anis

Escalopines de bar à l'émincé d'artichaut, caviar golden

Royale de suprêmes de pigeon à la Montmorency, pie d'abattis aux épices

Noix de ris de veau à la citronnelle, chutney de poivron et ananas

Volaille de Bresse rôtie au beurre d'estragon, ravioles d'aubergine au citron confit (2pers)

Carré d'agneau de Lozère en nougatine d'ail, gratin dauphinois

Fromages frais et affinés

Tarte fine sablée au cacao amer, crème glacée à la vanille Bourbon

Soupe de melon et fraises des bois à l'anis étoilé, pain de Gênes

Boule nacrée Côte de Nuits aux pêches, sabayon à la verveine

Meringue moelleuse aux framboises, blanc-manger au citron vert

Assortiment de desserts et pâtisseries

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.