

LE PRINTEMPS



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

Feuillantine de langoustines aux graines de sésame, sauce au curry
Parmentier d'escargots à l'ail des ours, zéphyr à l'anis étoilé
Chaud-froid d'œuf mollet au cresson, asperges vertes et caviar golden
Marjolaine de foie gras au pain d'épices, cristallines de rhubarbe
Ravigote d'écrevisses aux petits pois, émulsion à la coriandre

Escalopines de bar à l'émincé d'artichaut, nage réduite au caviar
Viennoise de dos de sole au vin jaune, étuvée de morilles et "demoiselles"
Navarin de homard et pommes de terre nouvelles de Noirmoutier au romarin
Marinière de saint-pierre au safran, fenouil et citron confit

Suggestion du jour selon arrivage

Noix de ris de veau braisée à la financière, morilles farcies de ricotta
Carré d'agneau de Lozère en croûte de poivre, salmigondis de légumes primeurs
Suprêmes de pigeon de Bresse laqués au caramel d'oignon, cuisses en pastilla
Côte de veau glacée au jus, meunière d'asperges vertes au vieux comté (2 pers.)

Fromages frais et affinés

Parfait glacé à la réglisse et framboises
Dacquoise au praliné, giboulée de fraises de jardin
Tarte fine sablée au cacao, glace à la vanille Bourbon
Gaufrettes légères au mascarpone, melba de fraises des bois

Assortiment de desserts et pâtisseries