

Le Semainier

Lundi : Crevettes Obsiblu en tempura, Mousseline Carotte-Coco à la Citronnelle

Mardi : Pièce de Bœuf, écrasé de Pommes de terre Rattes à l'huile de Noisette, Jus truffé

Mercredi : Cuisses de Grenouille, Riz vénéré, Ecume de Raifort

Jeudi : Joue de Porc braisée, Lentilles blondes de Bourgogne, sauce à la Moutarde de Meaux

Vendredi : Tartare de Dorade et Haddock, crème de Chou-fleur et Pommes Paille

Samedi : Poulet rôti, Cœur de Romaine au jus, Mousseline de Pommes de terre

Dimanche : Lotte à l'Américaine, Bisque et Riz Coco

Les Végétaux

Velouté de Broccolis
Ricotta au Citron confit, Câpres et Romarin

Riso de Pâtes au Vieux Comté,
Truffe Noire du Périgord

Tarte fine au crémeux d'Artichaut,
Champignons " Paris Rosé " à l'huile Fauchon,
Copeaux de Truffe Noire du Périgord.

Œuf Mollet Bio, Premières Morilles
(Supplément 5 €)

Bouquet de Légumes de saison,
Vinaigrette Carotte-Gingembre.

La Mer

Cannelloni de Saumon fumé,
Rémoulade de Céleri

Carpaccio de Dorade grise,
Pomelo & Avocat,
Pickels d'Oignons Rouges à l'Huile de Pistache.

Ravioles de Langoustines au Citron confit,
"Wok" de Légumes,
Consommé au Thé Earl Grey "Fauchon"

Riso de Pâtes " *Comme un Risotto* ", Couteaux,
Carpaccio de Poulpe, écume de Coquillages

Noix de St Jacques de Boulogne-sur-Mer rôties,
Poireaux fondants, écume safranée
(Supplément 3 €)

Filet de Cabillaud doré,
Condiments à la Grenobloise,
Pommes de terre Grenailles

Merlan rôti, Supions au Chorizo,
Espuma de Topinambours

La Terre

Foie gras de Canard de la Ferme de Jeansarthe,
Poires et Pain d'épices, Jus réduit de Ratafia.

Pâté en croûte de Volaille Fauchon,
Salade frisée Grosses Côtes, Jus vinaigré.

Jambon Noir de Bigorre,
Crème d'Artichaut, Champignons Boutons en pickles
(Supplément 5 €)

Filet de Cannette de Vendée "snacké",
Mousseline de Choux fleur, Betteraves,
Jus du rôti

Poitrine de Cochon du Limousin confite,
Choux pointu et rouelles d'Oignon Grelot,
Jus au Soja

Suprême de Volaille Orléanaise,
Morilles au Vin jaune
(Supplément 5 €)

* Toutes nos viandes sont d'origine Française

Les Douceurs

Carrémentchoc

Tarte Orange-Pamplemousse

"Bisou-Bisou" Fruits Rouges,
Menthe et Piment

Millefeuille Marron-Cassis

Eclair au Chocolat

Eclair Paris-Brest

Salade de Fruits frais,
Jus au Thé Fauchon " *Une Nuit à Paris* "

1 assiette 28 €

2 assiettes 37€

3 assiettes 45 €

Prix Net Service compris