



The Food & the art

LES ENTREES FROIDES

Les poissons

- 01 • Sashimi de thon aux sésames, aubergines au vieux balsamique et salade d'herbes fraîches.
- 02 • Thon mi-cuit aux épices du Maghreb, pickles de concombres et avocat.
- 03 • Carpaccio de thon rouge, quinoa aux concombres et citron vert, escalope de thon laquée.
- 04 • Carpaccio de bonite, ratatouille glacée, avocat et vinaigrette aux agrumes.
- 05 • Carpaccio de bar, gel de clémentine, carottes multicolores et neige de coriandre.
- 06 • Carpaccio de bar aux algues, purée de kumquats et ficoïde glaciale.
- 07 • Ceviche de bar de ligne, lèche del tigre, pickles de piment, yuzu et cacahuètes grillées.
- 08 • Cœur de saumon mariné aux écorces d'agrumes, aneth, betterave et blinis à la farine de sarrasin.
- 09 • Féra du lac Léman mariné aux agrumes, tomates anciennes.
- 10 • Tartare de dorade à la japonaise, sésames et avocat.
- 11 • Sashimi de dorade au soja et yuzu, huile de truffe et caviar de saumon.

Les viandes

- 01 • Foie gras de canard "mi-cuit", chips de patates douces à la fève tonka, coulis de cassis et crémeux pistache.
- 02 • Pressé de foie gras et artichauts, gel grenade/harissa et herbes fraîches.
- 03 • Carpaccio de bœuf irlandais, rémoulade de céleri aux cornichons, chips de salsifis et crémeux aux olives "taggiasche".
- 04 • Terrine de foie gras aux algues, pickles de salicornes, marmelade de citron et brioche toastée.
- 05 • Carpaccio de veau mi-cuit mariné au soja, houmous et condiment avocat.
- 06 • Laminé de magret de canard fumé, crémeux mais, cassis et micro végétaux
- 07 • Tartare de bœuf à l'aneth, mandarines et pistaches, espuma au wasabi.
- 08 • Cannelloni de roastbeef aux pommes, roquette et pignons de pin sauce curry madras.
- 09 • Carpaccio de bœuf à la truffe noire du Périgord, huile d'olive "extra vierge" et asperges vertes.
- 10 • Carpaccio de volaille fermière, condiment orange/olives et déclinaison de betteraves.
- 11 • Terrine de suprême de volaille, aubergines, confit de poivrons rouges et gel de soja.





The Food & the art

Les vegetariennes

- 1 • Vichyssoise d'asperges blanches, texture d'asperges vertes et huile de persil plat.
- 2 • Tartare de betteraves et poivrons rouges rôtis à la coriandre, houmous et pickles d'oignons rouges.
- 3 • Taboulé de boulghour aux fruits secs, citron confit et coriandre, crémeux d'aubergine et pointes vertes.
- 4 • Gaspacho andalou, ratatouille glacée et crème d'avocat.
- 5 • Potage glacé saint germain, salade de petit pois frais au pamplemousse rose et menthe fraîche.
- 6 • Salade de pois chiches, courge butternut, éclats de noisettes torréfiées et airelles.
- 7 • Fallafel, guacamole de petit pois au tahini et sauce sriracha.

LES SOUPES

- 1 • Velouté de potimarron aux éclats de noisettes et huile de persil plat.
- 2 • Crème de topinambour à l'huile de noisettes.
- 3 • Veloute de cèpes, œuf "o-zen" et truffes du Périgord.
- 4 • Ravioles de foie gras et bouillon thaï épicé.
- 5 • Velouté de courgettes au lait de coco et curry madras.
- 6 • Soupe de poissons de roche, toast de rilette de sardines "millésimées".
- 7 • Velouté de betteraves, pickles de jeunes carottes, huile des fanes et graines de carvi torréfiées.
- 8 • Crème de céleri rave, poêlée de champignons de saison aux herbes fraîches.
- 9 • Fin velouté d'asperges vertes parfumé aux truffes noires.
- 10 • Potage aux chicons caramélisés parfumé au macis, croutons et salade pea.
- 11 • Crème de fenouil, artichauts en barigoule et éclats de noisettes.
- 12 • Velouté de patates douces aux épices "tandoori", lait de coco et noix de macadamia.
- 13 • Bouillon de poule aux parfums d'Asie, légumes croquants et sauce ponzu.
- 14 • Bouillon de poulet au knedeleh et lokchen





The Food & the art

LES PLATS CHAUDS

Les poissons

- 1 • Filet de bar de ligne, confit de tomates "bio" façon putanesca, brocolis sauvages et polenta.
- 2 • Filet de bar de ligne, chiconettes, mousseline de potimarron et vinaigrette gourmande.
- 3 • Filet de bar de ligne, artichauts en barigoule, écrasée de pommes de terre aux câpres et fines herbes à l'huile d'olive "extra vierge", coulis de poivrons rouges.
- 4 • Filet de bar de ligne rôti, siphon de pommes de terre parfumé à l'huile de truffes, fondue de poireaux, sauce vin blanc et tomate grappe.
- 5 • Filet de bar rôti sur peau, spaghettis de courgettes, coulis de tomates grappe et pesto de basilic.
- 6 • Filet de bar de ligne rôti, fenouil grillé, mousseline au basilic et grenailles confites.
- 7 • Cabillaud de nos côtes, duo d'asperges, crumble de boutargue et galette de spaghetti.
- 8 • Cabillaud rôti sur peau, compotée de fenouils et tomates "bio" au citron confit, huile de basilic et pommes de terre grenailles.
- 9 • Cabillaud rôti sur peau, pissaladière, coulis de poivrons rouges et courgettes grillées.
- 10 • Filet de daurade royale, crumble de câpres, chicons caramélisés et vinaigrette orange/tomates confites.
- 11 • Filet de daurade royale, textures de céleri, noisettes et huile de persil plat.
- 12 • Filet de daurade royale, palet de pommes de terre à la truffe, asperges vertes et jus d'herbes.
- 13 • Filet de daurade, fricassée de girolles et petits pois, coulis de petits pois au wasabi et pommes "bouchons".
- 14 • Filet de sandre, purée d'aubergine au miso et sauce vierge au basilic.
- 15 • Fata carta de saumon "LR", légumes croquants et sauce vin blanc aux épices Tandoori.
- 16 • Feuillantine de saumon "LR" aux épinards frais, duxelles de champignons et sauce vin blanc aux épices "Tandoori".
- 17 • Domino de thon rouge, brocolis sauvages, mousseline de pommes de terre et sauce jap.
- 18 • Médailles de sole farcis aux morilles, épinards frais et fumet des sous-bois.
- 19 • Thon rouge, carottes primeurs de couleur, jus agrumes/coco et coulis de roquette.
- 20 • Rouget barbet laqué au citron confit, confiture de câpres aux citrons et graines de moutarde et tomate "San Marzano" rôtie.





The Food & the art

Les foies gras chauds

- 1 • Escalope de foie gras poêlée, pruneaux d'Agen au vin rouge et jus de cuisson au chocolat amer.
- 2 • Tatin de chiconettes caramélisées, foie gras poêlé et caramel au Porto
- 3 • Escalope de foie gras poêlée, melon grillé et réduction de jus de grenade au vieux balsamique.
- 4 • Foie gras poêlé, houmous au citron confit, purée de dattes Medjool et tuile aux fruits secs.
- 5 • Foie gras grillé, crumble noisette, céleri rave et confit d'oignons au cassis.
- 6 • Foie gras poêlé, pastèque, gel de pomme verte au basilic et réduction de vin rouge épicé.
- 7 • Foie gras grillé, pommes confites, pickles de choux rouges et jus de canard au spéculos.
- 8 • Foie gras laqué au café, crumble noisette et mousseline de topinambour vanillée.

Les viandes

- 1 • Carré d'agneau, méli-mélo d'artichauts et févettes, jus à la moutarde de Gand.
- 2 • Carré d'agneau, aubergines en 2 textures, pesto de basilic et pistache, coulis de poivrons piment doux.
- 3 • Carré d'agneau en persillade, légumes glacés, polenta et jus au romarin.
- 4 • Epaule d'agneau de 12 heures, galette de pommes de terre aux olives et tomates confites, jus aux épices du Maghreb.
- 5 • Côtes d'agneau caramélisées au miel d'acacia et soja, taboulé de boulghour et jus à l'ail noir.
- 6 • Filet d'agneau, petits niçois farcis et jus aux olives taggiasche.
- 7 • Navarin d'agneau, légumes primeurs et pommes de terre grenailles confites à l'ail doux.
- 8 • Suprême de volaille rôti sur peau, purée de patates douces aux épices "tandoori", poivrons rouges et sauce miel/Duvel.
- 9 • Risotto aux morilles, ballotine de volaille et asperges vertes.
- 10 • Suprême de volaille rôti sur peau sauce diable, pommes gaufrettes et légumes de saison.
- 11 • Suprême de volaille fermière, aïrelles, purée de topinambour, potimarron rôti, éclats de noisettes et jus à la sauge.
- 12 • Waterzoi de coucou de Malines, champignons de saison et pommes de terre grenailles.
- 13 • Pintade demi-deuil, topinambours et sauce suprême.
- 14 • Tagliatta de bœuf, courge butternut, tahini, crème d'aubergine et gel d'aïrelles.





The Food & the art

- 15 • Cœur d'entrecôte de bœuf "Rossini", brocolis sauvages et galette de pommes de terre parfumé au macis.
- 16 • Cœur d'entrecôte de bœuf, panais en 3 textures et réduction d'une bordelaise.
- 17 • Cœur d'entrecôte de bœuf, pesto de roquette, crumble de câpres et vieux balsamique.
- 18 • Cœur d'entrecôte de bœuf "Rossini", brocolis sauvages, galette de pommes de terre parfumé au macis et sauce aux truffes du Périgord.
- 19 • Feuillantine de bœuf façon "Wellington", sauce périgourdine.
- 20 • Magret de canard, aubergine rôtie, coulis de maïs caramélisés et sauce miel /xérès.
- 21 • Magret de canard, petits pois, girolles et polenta.
- 22 • Magret de canard, mousseline de patates douces au gingembre, kumquats confits et sauce cassis/gingembre confit.
- 23 • Magret de canard à l'orange, purée de butternut à la châtaigne et chips de topinambours.
- 24 • Médailles de veau grillés, gratin dauphinois, morilles et asperges vertes.
- 25 • Jarret de veau cuit en osso bucco, légumes croquants et espuma de pommes de terre safrané.
- 26 • Côte de veau rôtie aux champignons des bois, polenta et brocolis sauvages

Les plats végétariens

- 1 • Assiette de légumes grillés, mesclun, humus à la betterave et huile de persil plat.
- 2 • Déclinaison autour du potiron, éclats de noisettes torréfiées et vieux balsamique.
- 3 • Paccheri au coulis de tomates "bio", roquette sauvage et huile de basilic.
- 4 • Lasagne de légumes provençaux, pesto de basilic et coulis de tomates grappe à l'ail doux.
- 5 • Risotto aux champignons de saison, herbes fraîches et roquette.
- 6 • Carpaccio de tomates, caponata Sicilienne et vinaigrette au curry Madras.





The Food & the art

LES DESSERTS

- 1 • Abricots confits, frangipane et sorbet basilic/citron vert.
- 2 • Soupe de fruits rouges, tuile craquante à la fraise, sorbets à la framboise.
- 3 • Ananas Rôti à la vanille "bourbon", condiment citron vert et sorbet cardamome.
- 4 • Citron de Menton, miel de fleurs et tuile craquante aux amandes.
- 5 • Mousse au chocolat chaude, poires pochées, glace vanille et crumble aux noix de pécan.
- 6 • Sablé Breton, crème au citron vert, aloé véra et kiwis.
- 7 • Fruits exotiques en ravioles, sorbets de mangue à la coriandre et caramel aux agrumes.
- 8 • Maracuja (mangues, fruits de la passion et meringue).
- 9 • Crème légère de panais, meringues et agrumes.
- 10 • Pana cotta aux pistaches, fruits rouges et meringuettes au cassis.
- 11 • Pavlova framboise estragon.
- 12 • Noisette du Morvan torréfiées, nectar de cazette et mousse légère.
- 13 • Poires pochée, caramel à la fève de tonka et glace vanille "bourbon".
- 14 • Délicatesse de noir "extrême" au croustillant de pralin.
- 15 • Crème brûlée à la vanille des îles, glace au café et brisure de meringue.
- 16 • Tarte aux framboises, crème glacée aux cuberdons et éclats de pistaches.
- 17 • Moelleux chocolat à la fève de tonka, glace à la halva et griottine.
- 18 • Buffet de desserts à table.
- 19 • Buffet de desserts.
- 20 • Assiette gourmande.

