

Menu Eiffel

entrées

Le pâté en croûte « tout volaille-veau » à la pistache, la betterave en condiment

*Volaille fermière, poitrine de veau, foie gras et pistaches en croûte de pâte sablée,
servi avec un tartare de betteraves cuites*

OU

Les couleurs de saumon, du Paradis Latin

*Gelée de carottes, crème de cresson, purée de carottes, dés de saumon Gravlax,
sabayon citron jaune et œufs de saumon*

OU

Velouté de petits pois et gambas rafraîchi aux fruits de la passion

*Soupe glacée de petits pois, tartare de gambas bio et courgettes jaunes,
assaisonnés de fruits de la passion*

Plats

Saumon façon « Koulibiac », beurre blanc au gingembre

Filet de saumon, riz, épinards et œufs bio, cuits à l'étouffée en pâte feuilletée

OU

Cocotte de suprême de volaille à la citronnelle, légumes confits et mélisse

*Volaille fermière, navets, carottes, poireaux, champignons de Paris et oignons grelots.
Sauce parfumée à la citronnelle et feuille de mélisse*

OU

Multicolore de légumes, œuf parfait et parmesan

*Légumes chauds : purée d'artichauts, betteraves jaunes, carottes multicolores, tomates confites,
poireaux, radis multicolores, navets. Un œuf bio cuit à 64°, une belle tuile de parmesan et ciboulette*

Desserts

Le nœud-papillon rhubarbe et fleur d'oranger

Crème diplomate à la fleur d'oranger et compotée de rhubarbe (sans gluten)

OU

Le bicorne « chocolat-framboise »

Biscuit chocolat sans farine, praliné feuillantine, confit framboise et mousse chocolat

½ eau minérale – ½ vin rouge* – ¼ champagne*

Menu Printemps/Eté 2024 – Signé Guy Savoy