

MENU EIFFEL

ENTRÉES

Le pâté en croûte « butternut-châtaignes », le chou-fleur en condiment de moutarde

Volaille fermière, poitrine de veau, butternut et châtaignes en croûte de pâte sablée, servi avec une purée de chou-fleur, pickles de graines de moutarde et feuille de moutarde

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

Potage Saint-Germain, émulsion « oignon-pain grillé », bœuf séché et tuile de comté

Potage de pois cassés, purée d'oignons et pain grillé à la crème, copeaux de bœuf séché, tuile dentelle de comté

PLATS

Saumon façon « Kouloubiac », beurre blanc au gingembre

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

ou

Caille, chou vert farcie « légumes-foie gras », jus de volaille et raisins

Demi-caille désossée cuite sur la peau, feuille de chou vert farcie de légumes (céleri, carotte, chou vert, raisin et foie gras), servie avec un jus de volaille aux raisins

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

French Kiss

Saveur automnale, mousse marron et éclat de marron confit, insert poire et poivre de timut, sur un biscuit (sans gluten)

ou

Pamplemousse-Thé

Suprêmes de pamplemousse pris dans une gelée d'orange, sauce pamplemousse - thé crème glacée au thé Earl Grey et sa tuile croustillante

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

Menu Automne/Hiver 2024 -2025 – Signé Guy Savoy