

Menu de Printemps n°02



Raviole d'araignée de mer à la livèche ;
asperges vertes et blanches, mousserons.

Soupe de choux de printemps, chantilly noire de seiche ;
grenouilles façon Poulette.

Fricassée de homard à la coriandre fraîche, bouillon au Meursault.
Somités de choux fleur et brocoli de printemps.

Merlu poché dans un beurre fondu aux baies ;
tripes de morue, gingembre.
Gratin d'oignons nouveaux Masa.

Glace de petits pois à la menthe fraîche, jus d'ortie ;
sauté d'artichauts poivrade au curry doux Bombay.
Eau de tomate à l'huile d'olive ardente.

Biscotte croustillante d'anguille laquée,
courgettes grillées, chorizo et moules de bouchot.

Consommé de boeuf : rilette de lapereau aux feuilles de combava,
dominos de thon rouge "Rouge" ;
aubergine, pâte de piment niora au moscatel.

Côtes premières de veau de lait au macis,
risotto vialone «safran-oseille».
Tamarin, ricotta à la mangue verte, carré vert.

Déclinaisons de tomes d'origines, chèvre de roves au paprika.

Les desserts Pierre Gagnaire.