



L'Instant Repas Assis

LES ENTREES

- Salade d'estragon, mitonné de lentilles en vinaigrette, truite fumée et pochée au lait
Ou
Oignon de Roscoff au poivre de Jamaïque et cannelle, cuit 3 heures, Saint-Jacques rôtie au miel
Ou
Trilogie de canard : bonbon de foie au pain d'épice, pressé de foie gras poêlé
crème brûlée, petit pot de chutney
Ou
Pavé de cabillaud cuit vapeur, marinière de coquillages et jus semi-coagulé
Ou
Maquereau méditerranéen, tzatziki, tartare de tomate et poivron, julienne, roulé de concombre
Ou
Tartare de saumon et pomme, aux épices douces (cannelle, cumin, curry, coriandre),
mesclum et jus d'agrumes
Ou
Escalope de foie gras de canard poché au moelleux, poire, asperge,
champignon et oignon nouveau
Ou
Profiterole de Saint-Jacques, duxelle de champignons, échalote et chicon crème
Ou
Profiterole de langoustine caviar d'aubergine, émulsion de cresson au jus de homard
Ou
Brochette de saumon, artichaut fondant à l'aneth, oeuf de saumon
Ou
Salade de haricots verts, vinaigrette au truffes et foie gras au sel
Ou
Asperges vertes et foie gras poêlé, copeau de comté, mousseline de vin jaune
Ou
Rôti de lotte au lard à l'ail rose de Lautrec et jus de poulet fleur de thym

