



Sur la Seine depuis 1999



Le menu “1000 Saveurs”

Printemps-été 2018

Menu proposé sur la base de :

3 pièces cocktail

Entrée

Plat

Dessert

Consommations sur la base de :

Coupe de champagne

Vins rouge et blanc (1/3)

Eaux minérales

Coca-Cola, jus d'orange

Café, thé



Le menu "1000 Saveurs" printemps-été 2018

--- fff ---

L'apéritif

Coupe de champagne
Whisky, Coca-Cola, jus d'orange, Evian, Perrier

3 pièces cocktail par personne (en assortiment selon le nombre de personnes) :

Foie gras sur brioche toastée, betterave
Mozzarella, pesto et tomate confite, basilique frais
Gambas, fondue de poireaux sur pain d'épices
Mini sablé, caviar de poivrons et chips de magret
Saint-jacques poêlée à l'huile d'olive, sauce rouille, mini blini, coriandre fraîche

--- fff ---

Les entrées (un choix pour tous les invités)

Salade de Penne, légumes antipasti, huile d'olive, basilic (végétarien)
ou
Tranche de foie gras mi-cuit, brioche toastée, confit d'oignon cuit au chaudron
ou
Minestrone de légumes, gambas à la citronnelle
ou
Sablé à la roquette, chèvre Sainte Maure, légumes croquants
ou
Salade Veggie printanière au vinaigre de cidre et huile d'olive servie en assiette creuse
(petits pois, fèves, radis, brocolini, betterave crue, friselina, tomates multicolores)
ou
Rillettes aux deux saumons, baguette à l'encre de seiche, citron vert
ou
Saumon à la parisienne, estragon, carottes, petits pois et navets
ou
Pressé de pintade de la ferme du Luteau, cocos de Paimpol, fèves de soja, vinaigre de cidre
ou
Tomate du moment, Burrata, vinaigrette balsamique et huile d'olive, mesclun
ou
Thon mariné, rouleau de printemps, concombre libanais, avocat et radis

--- fff ---





Le menu "1000 Saveurs" printemps-été 2018

--- fff ---

Les plats (un choix pour tous les invités)

- Polenta Taragna, champignons de Paris bruns, carotte confite, fèves, brocolini vapeur
ou
Dorade, vinaigrette cive et agrumes, riz basmati parfumé à l'anis étoilé
ou
Dos de cabillaud, beurre aux algues Jean-Yves Bordier, pomme purée, brocolini
ou
Saumon Label Rouge, légumes d'été sur le grill, sauce Choron
ou
Filets de caille grillés, purée de petits pois et pois sucré, pomme Ricochet
ou
Volaille jaune de Challans, courgette, tomate confite, gnocchi au basilic, jus réduit
ou
Canette de Challans rôtie, rigatoni ricotta épinards, jus de volaille au Xérès
ou
Navarin de gigot d'agneau au romarin, légumes printaniers (servi en cocotte)
ou
Onglet de bœuf français, pomme Darphin, blettes, sauce poivre aux cinq baies, mesclun, salade d'herbes
ou
Magret de canard maison Godard aux sucs de framboises, petit pois, carotte, navet
ou
Pluma de porc ibérique, roseval sur le grill, jus de viande au piment d'Espelette, tomates rôties, mesclun
ou
Assiette de légumes de saison (4 variétés et 1 féculent, végétarien)

ou (avec supplément de 5,00 € ht/personne) :
Tournedos de cabillaud au lard de Colonnata, courgette aux éclats de légumes
ou
Dos de bar snacké, purée de petits pois, courgette grillée, émulsion végétale
ou
Escalope de veau comme une Saltimbocca, pâtes au safran façon risotto, tomates confites
ou
L'agneau Greffeuille au sautoir, aubergine snackée, coulis de tomate à l'origan

--- fff ---





Le menu “1000 Saveurs” printemps-été 2018

--- fff ---

Les desserts (un choix pour tous les invités)

- Mousse Araguani grand cru, biscuit madeleine chocolat, poudre d'or
ou
Tarte caramel, espuma à la badiane
ou
Dôme cassis myrtille, sablé viennois
ou
Biscuit moelleux pistache, mousse fromage blanc, confit de fraise et pétales de rose
ou
Saint-Honoré aux abricots du Roussillon, romarin
ou
Tout simplement café
ou
Tartelette passion framboise
ou
Macaron framboise, mousseline de thé Matcha, fruits rouges
ou
Eclair gourmand pistache, fruits rouges
ou
Savarin limoncello aux fraises
ou
Tartelette chantilly verveine, fraises
ou
Nage de fruits, miel, citron, crumble Speculoos (assiette creuse)

--- fff ---

Les boissons

- Vins rouge et blanc (1 bouteille pour 3 personnes) :
Blanc “Le Haut País”, Périgord, sauvignon, 2017
Rouge cuvée “Doméa”, Bergerac, 2016

Evian, Badoit
Café

