



Sur la Seine depuis 1999



Le menu “1000 Saveurs”

Printemps-été 2020

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 2020

--- 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 de canard, brioche toastée, betterave, pipette de Tokay
Mozzarella, pesto basilic/roquette, tomate confite, basilic frais
Gambas flambée au Pastis, pesto de sésame, gingembre confit
Sablé curry, caviar de poivrons et chips de magret
Sablé à l'encre de seiche, saint-jacques poêlée à l'huile d'olive, sauce rouille, coriandre fraîche

--- fff ---

Les entrées (un choix pour tous les invités)

Œuf bio mollet, pesto de fanes de carotte, légumes grillés
ou
Tranche de foie gras mi-cuit, brioche tiède, confit d'oignon cuit au chaudron
ou
Sablé, ricotta, pesto de fanes de carotte, légumes croquants
ou
Tofu grillé à l'huile de sésame, mousseline de fèves, tomate jaune
ou
Ceviche de bar, fruits de la passion, citron vert et coriandre

--- fff ---

Les plats (un choix pour tous les invités)

Nouilles Udon aux légumes, tofu snacké, vierge de petits pois et olives (végétarien)
ou
Sablé parmesan, crème d'artichauts, mini légumes (végétarien)
ou
Saumon à la plancha, carotte, chou-fleur, épinards, coulis de piquillos





Le menu "1000 Saveurs" printemps-été 2020

- ou
Dos de cabillaud, fenouil grillé, mousseline de petits pois, crème de fenouil
ou
Lieu jaune, brochette de légumes, vinaigrette olives et fèves, citron vert
ou
Dorade sébaste, pomme confite, légumes primeurs, réduction carotte orange
ou
Filet de canette de Barbarie, mousseline de fèves, tomate cerise, jus corsé au Porto
ou
Magret de canard maison Godard, écrasée de pomme de terre, poudre d'olive, carotte
ou
Suprême de volaille jaune au citron, polenta aux légumes, jus corsé
ou
Onglet de bœuf Black Angus, échalotes confites, pomme Anna, courgette violon

--- fff ---

Les desserts (un choix pour tous les invités)

- Panna cotta au lait d'amande et fruits de saison (en verre Bodega)
ou
Lemon curd, crumble, éclats de meringue (en verre Bodega)
ou
Lingot citron vert, biscuit Gianduja, tuile aux amandes, coulis exotique
ou
Pâtach', crème diplomate à la menthe blanche et fruits de saison
ou
Salade de fruits de saison, éclats de meringues ou tuile aux amandes, herbes du moment (en verre Bodega)
ou
Sablé citron, cassis et framboises, éclats de meringue, coulis de fruits rouges
ou
Finger aux amandes, mangue, passion, basilic et fruits rouges, coulis exotique
ou
Miroir chocolat au lait et passion, coulis exotique
ou
Tartelette cheese cake, fraises et pistaches

--- fff ---





Le menu “1000 Saveurs” printemps-été 2020

--- fff ---

Les boissons

Vins rouge et blanc (1 bouteille pour 3 personnes) :
Blanc “Le Logis de Bray”, Domaine de la Treille, chenin, Anjou, 2018
Rouge Château Arnaud Jouan, Côtes de Bordeaux AOC, 2016

Evian, Perrier fines bulles
Café

--- fff ---

