

Carte des plats à commander

Pour préserver la qualité, nous achetons les ingrédients de ce menu au fur et à mesure et les plats sont cuisinés au maximum quelques heures avant l'enlèvement ou la livraison.

C'est pourquoi nous demandons un minimum de **4 plats identiques** et de nous prévenir **48 heures à l'avance** pour toute commande, merci.

Les entrées

- ✓ La raviole ouverte de King Crabe, sauce bisquée aux petites grises... **16,50€**
(en cassolette / chaud) *Best*
- ✓ Vitello Tonnato et câpres à queue..... **14,00€**
- ✓ Foie gras de canard poêlé, lentille Béluga, sauce truffée acidulée..... **16,00€**
(chaud)
- ✓ La terrine de rouget et bar aux milles légumes, vinaigrette tomatée..... **9,50€**
- ✓ Le foie gras d'oie au torchon..... **14,00€**
- ✓ Le tartare de saumon Japonisé aux algues Wakamé..... **12,00€**
- ✓ Le tartare de bœuf coupé au couteau, aromatisé à la Tartufata..... **14,50€**
- ✓ La cassolette de scampis, sauce champagne, fondue de poireaux..... **12,00€**
(en cassolette / chaud)
- ✓ Le trio de verrines froides :..... **9,80€**
 - Tartare de saumon
 - Salade de princesses, mendiants et truffe de foie gras
 - Boulghour au chorizo et herbes fraîches relevé au soja



Les plats :

- ✓ Le dos de cabillaud à l'Ostendaise, beaux légumes du moment, purée de pommes de terre aux herbes fraîches.....**17,50€**
- ✓ Filets de daurade royale farcis aux asperges, sauce à l'oseille, méli-mélo de légumes du sud, purée façon « Joël Robuchon ».....**16,00€**
- ✓ Carré d'agneau rôti en croute de moutarde et d'herbes fraîches, tian de légumes, trio de pommes de terre du moment.....**23,00€**
- ✓ Côte de porc « The Duke of Berkshire » rôtie, sauce déglacée au vinaigre balsamique, gratin de légumes du sud.....**17,00€**
- ✓ Suprême de pintadeau mariné aux épices Orientales, cuisson basse température, cocotte de légumes, et jus truffé.....**16,00€**
- ✓ Crevettes géantes au curry jaune et feuille de citron Combava, riz basmati et petits légumes.....**20,00€**
- ✓ Cœur de saumon d'Écosse rôti, sauce aux petits pois, jardinière de légumes.....**15,00€**
- ✓ Les Saint-Jacques rôties aux noisettes torréfiées et lard légèrement acidulé, mousseline de panais, et jus de veau corsé (6 pers. Min.).....**22,00€**
- ✓ Le filet de veau farci aux pistaches, foie gras et trompettes de la mort polenta au parmesan et herbes fraîches, fagot de princesses au lard à notre façon.....**24,00€**



Les desserts :

- ✓ Le moelleux au chocolat aux framboises et crème anglaise.....**4,50€**
- ✓ L'assortiment de mignardises (12 pièces min).....**0,80€/pièce**
- ✓ Le trio de desserts réductions du moment.....**6,00€**
- ✓ Le javanais.....**3,50€**
- ✓ La crème brûlée.....**3,80€**
- ✓ La salade de fruits d'été.....**6,00€**

