

Menu concours Reine Elisabeth 2019

Lundi 20 Mai 2019

Tartare de bar de ligne
crème aigrette, caviar Imperial Gold

Onglet de boeuf de Normandie
rôti au sautoir, légumes printaniers, jus de cuisson à l'échalote

Eclair praliné noisette, vanille Bourbon

Mardi 21 mai 2019

Veau de Corrèze, bouillon dashi, avocat,
comme un Vitello

Bar de ligne rôti
croustillant d'aubergine-miso

Sablé aux amandes
fruits exotiques, fromage blanc

Mercredi 22 mai 2019

Chaud-froid de jambon persillé, anguille fumée,
pomme de terre Charlotte, raifort, petits pois

Cabillaud rôti, asperges vertes de Carpentras, cecina de boeuf
comté Marcel Petite, sabayon au vin jaune

Paris-Brest

Jeudi 23 mai 2019

Saumon écossais mariné aux agrumes façon Gravlax,
brocciu, vinaigrette petits pois-menthe

Filet de canette de Challans,
rôti aux épices douces, fruits et légumes de saison

Tarte au chocolat amer,
glace pistache de Sicile torréfiée

Vendredi 24 mai 2019

Maquereau au sel, fini à la flamme,
citron noir d'Iran, jus pomme et oseille

Poitrine de pintade des Landes farcie aux morilles
stoemp pressé pomme de terre-jeunes carottes

Tartelette aux agrumes et fruits de la passion

Samedi 25 mai 2019

Noble Pâté-Croûte
porc noir de Bigorre, canard et foie gras d'oie du Sud-Ouest

Sole de Bretagne rôtie,
crevettes grises, poireaux de créances, jus aux algues

Fraisier, sorbet fraise rhubarbe