

Menus des mardi soir 2018

Quai 23

06/03/18

4 800 F

Fruits de mer

Nage de Saint Jacques aux poireaux.

Plateau de fruits de mer (demi crabe, 6 huitres, 3 crevettes, bulots, salade tahitienne, salade de poulpe au combava et gravlax de saumon)

Paris-Brest

20/03/18

4 000 F

Méditerranée

Terrine de foie gras, navette briochée et chutney de pommes

Souris d'agneau aux fruits secs et cacao amer, polenta crémeuse au pesto

Tiramisu aux framboises et pistaches grillées

03/04/18

4 200 F

Chocolat

Opéra de foie gras

Filet de saumonée en croûte de Bounty, sauce chocolat blanc gingembre, légumes rôtis

Trilogie : Cheese cake chocolat blanc et whisky, fondant chocolat noir combava et petit palet au chocolat au lait, caramel au beurre salé

24/04/18

3 500 F

Espagne

Assortiment de tapas froid et chaud (accras de perroquet, huitres au four, salade de poulpe, tortillas de légumes, croustillant de crevette et bien d'autres...

Brochettes de fruits frais, sablé montécao et granité sangria

15/05/18

4 000 F

Afrique du nord

Pastilla de caille de Yaté aux fruits secs, salade de fèves

Couscous royal (poulet, souris d'agneau, boulette de veau et merguez)

Tajine de banane à l'orange, cigare aux amandes, glace aux épices

29/05/18

4 200 F

Alsace

13/03/18

4 000 F

Parfum d'Asie

Tartare de thon bacchi au parfum d'Asie

Filet de bœuf aux morilles, pommes fondantes et étuvée de fèves au beurre

Mille feuille caramel et fève de tonka

27/03/18

3 500 F

Créole

Gratin de crabe à la citronnelle et lait de coco

Jarret de porc laqué au miel et rhum, trilogie de mousse de légumes racine

Blanc mangé coco, ananas rôti au caramel de pomme liane

17/04/18

3 500 F

Languedoc

Soupe rouge de Sète, croûtons et rouille

Tomates farcies et cannelloni de courgette, ratatouille et purée de pomme de terre aux noix

Croustade languedocienne flambée, granité à la lavande

01/05/18

Férié

22/05/18

3 500 F

Italie

Carpaccio de thon au parmesan et sa bruschetta (ricotta, figues et jambon de parme)

Choix de pâtes fraîches (gnocchi, pesto chèvre, crevettes, asperges, ris de veau aux morilles, foie gras, parmesan)

Tiramisu et biscotti

05/06/18

3 800 F

Franche Comté

Menus des mardi soir 2018

Quai 23

Foie gras poêlé, caramel de bière au genièvre et
rhubarbe confite

Choucroûte garnie au riesling

Verrine de forêt noire aux cerises Amarena

Cassolette d'escargots en croûte feuilletée à la crème
d'ail

Suprême de volaille fermière au vin de Savoie, gratin de
pomme de terre au morbier et fèves au beurre

Charlotte aux pommes caramélisées à l'ancienne

28/06/18

Stage

28/08/18

3 800 F

Picardie

Soupe à la bière Ch'timi, croûtons au maroilles

Carbonnade flamande, cornet de frites

Tarte au sucre de maman Bonneterre, compotée de
rhubarbe.

11/09/18

4 800 F

Japon

Assortiment de sushis et sashimis (douze variétés /
personne)

Fondant au macha, glace au sésame noir et confiture
Azuki (haricots rouges)

Menu servi avec thé vert

04/09/18

4 200 F

Calédonienne

Déclinaison de cerf : salade du broussard, carpaccio et
terrines.

Choucroûte de la mer à la papaye verte et number one

Bougnat de fruits frais, caramel au coco, glace à
l'igname.

18/09/18

4 800 F

Australie NZ

Œuf Bénédicte (mollet au saumon fumé de Nouvelle
Zélande sur canapé), mesclun.

Noix d'entrecôte Angus, pomme au four à la crème de
cives, cassolette de petit pois à la menthe et au beurre
demi-sel. (choix de sauces)

Pavlova

25/09/18

3 800 F

Amérique du Sud

Ceviche de thon à la péruvienne

Assortiment de tortillas : crevettes et poulet,
guacamole, salsa et crudités (à composer sur table par le
client)

Douceur de coco (Quin Dim), granité téquila citron vert.

02/10/18

4 800 F

Fromage

Velouté de brocoli au fromage de chèvre

Mont Dore au four, pomme de terre vapeur, salade et
assortiment de charcuteries fines : jambon de Parme,
viande des grisons, magret séché, coppa...

Fiadone au citron, glace au fromage blanc

09/10/18

4 800 F

Cuisine moléculaire

Menu à définir

30/10/18

3 500 F

Inde

Dal (Soupe de lentilles aux épices) et nan fromage

Riz Biryani Royal (riz parfumé aux épices indiennes,
fruits secs, poulet et crevette)

Lassi mangue et naan khatai

Téléphone pour réservation: 35 22 99