

2019

Soirées à thème des mardis

Semaine	Date	Thème de la soirée	Menu
10	mardi 5 mars 2019	Fruits de mer 5 600 F	Mise en bouche : Nage de St Jacques aux poireaux.
			Plateau de fruits de mer : 1 Demi-crabe, 6 huîtres, 3 crevettes, bulots, salade tahitienne, salade de poulpe au combava et gravlax de saumon)
			Paris-Brest
11	mardi 12 mars 2019	Terre et mer 4 800 F	Tartare de thon Bacchi au parfum d'Asie
			Filet de bœuf (220grs)aux morilles, pommes fondantes et étuvée de fèves au beurre
			Mille feuille caramel et fève de tonka
12	mardi 19 mars 2019	Sucrée salée 4 400 F	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
13	mardi 26 mars 2019	Créole 4 200 F	Gratin de crabe et crevettes au lait de coco et citronnelle
			Poitrine de porc laqué au miel et rhum , riz aux haricots rouges
			Blanc manger coco et ananas roti, caramel de pomme liane
14	mardi 2 avril 2019	Chocolat 5 600 F	Poêlée de St Jacques, sauce chocolat et wasabi, fondue de poireau aux algues wakamé et pomme vapeur
			Magret de canard rôti, sauce chocolat au poivre du Vanuatu, Croquettes d'igname et wok de choux chinois
			Trilogie : Cheese cake chocolat blanc et Whisky, fondant chocolat noir combava et petit palet au chocolat au lait, caramel au beurre salé
16	mardi 16 avril 2019	Languedoc 4 500 F	Huitres gratinées au beurre d'escargots (6 ou 8 pièces selon taille)
			Magret de canard aux cerises, aligot de l'Aubrac et tian de légumes
			Oreillettes et compotée d'abricot à la lavande, crème chantilly et glace vanille
17	mardi 23 avril 2019	Espagne 4 000 F	Assortiment de tapas froid et chaud (Accras de perroquet, huitres au four, salade de poulpe, tortillas de légumes, croustillant de crevette et bien d'autre...
			Gâteau basque et granité sangria
18	mardi 30 avril 2019	Grèce 3 500 F	Croustade d'épinard et feta, mesclun vinaigrette aux noisettes
			Moussaka à l'agneau, toast de tapenade
			Nage d'agrumes à la cardamome, loukoumades , clafoutis aux raisins frais et Ouzo
19	mardi 7 mai 2019	Amérique du Sud 3 500 F	Ceviche de thon à la péruvienne
			Assortiment de tortillas : Crevettes et poulet, guacamole, salsa et crudités (A composer sur table par le client)
			Douceur de coco (Quin Dim), granité tequila citron vert.
20	mardi 14 mai 2019	Afrique du Nord 4 500 F	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

2019

Soirées à thème des mardis

Semaine	Date	Thème de la soirée	Menu
21	mardi 21 mai 2019	Italie 4 200 F	Carpaccio de thon ou veau sauce vierge à la truffe
			Choix de pâtes fraîches (à la carte)(gnocchi pesto chèvre, crevettes asperges, ris de veau aux morilles, foie gras parmesan)
			Tiramisu
22	mardi 28 mai 2019	Alsace 4 500 F	Foie gras poêlé, caramel de bière au genièvre et rhubarbe confite
			Choucroûte garnie au riesling
			Verrine de Forêt noire aux cerises Amarena
23	mardi 4 juin 2019	Franche Comté 4 200 F	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 aux beurre
			Charlotte aux pommes caramélisées à l'ancienne
35	mardi 27 août 2019	Hauts de France 4 200 F	Soupe à la bière Ch'timi
			Moules frites Picarde à volonté, sauce au choix
			Tarte au sucre de maman Bonnetterre, compotée de rhubarbe.
36	mardi 3 septembre 2019	Calédonienne 4 000 F	Déclinaison de cerf : Salade du broussard, carpaccio et terrine.
			Choucroûte de la mer à la papaye verte et number one
			Bougnat de fruits frais, caramel au coco, glace vanille.
37	mardi 10 septembre 2019	Japon 5 000 F	Assortiment de sushis et sashimi (douze variétés / pax)
			Roulé au thé Matcha et Azuki (haricots rouges)
			Menu servi avec thé
38	mardi 17 septembre 2019	Australie NZ 5 000 F	Œuf Bénédicte (mollet au saumon fumé de nouvelle Zélande sur canapé), mesclun.
			Noix d'entrecôte Angus (300 gr), pomme au four à la crème de cives, cassolette de petit pois à la menthe et au beurre demi-sel. (Choix de sauces)
			Pavlova
40	mardi 1 octobre 2019	Fromage 5 000 F	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
41	mardi 8 octobre 2019	Inde 3 800 F	Dal (Soupe de lentilles aux épices) et nan fromage
			Riz Biryani Royal (riz parfumé aux épices indiennes, fruits secs, poulet et crevettes)
			Lassi mangue et naan khatai