

2020

## Soirées à thème des mardis et jeudis

Sem	Les mardis	Les jeudis		
9	25/02/20	27/02/20	Soirée Ouverture 4500 frs	Crevettes croustillantes, mesclun, menthe fraîche et sauce mangue
				Filet de bœuf Rossini, sauce Porto, pommes pont neuf et mousse de carottes
				Gratin de fruits frais et glace vanille
10	03/03/20	Attention pas de service le jeudi soir 05/03/20	Soirée Fruits de Mer 5000frs	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	10/03/20	Attention pas de service le jeudi soir 12/03/20	Soirée terre mer 4800frs	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	17/03/20	Attention pas de service le jeudi soir 19/03/20	Soirée sucrée salée 4500frs	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	24/03/20	Attention pas de service le jeudi soir 26/03/20	Soirée Créole 4200frs	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	31/03/20	Attention pas de service le jeudi soir 02/04/20	Soirée Chocolat 5000frs	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
17	21/04/20	23/04/20	Soirée Languedoc 4500frs	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
18	28/04/20	Attention pas de service le jeudi soir 30/04/20	Soirée Espagne 4000frs	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
19	05/05/20	07/05/20	Soirée Amérique du Sud 4000frs	Ceviche de thon à la péruvienne
				Assortiment de tortillas : Crevettes et poulet, guacamole, salsa et crudités (A composer sur table par le client)
				Moelleux chocolat, panacotta coco, granité tequila citron vert.
20	12/05/20	14/05/20	Soirée Afrique du Nord 4500frs	Petite pastilla de caille de Yaté aux fruits secs, salade de fèves
				Couscous (Poulet, agneau, boulette de veau et merguez)
				Tajine de banane à l'orange, cigare aux amandes, glace aux épices
21	19/05/20	21/05/20	Soirée Italie 4000frs	Carpaccio de thon ou veau sauce vierge à la truffe
				Choix de pâtes fraîches (gnocchi pesto chèvre, crevettes asperges, ris de veau aux morilles, foie gras parmesan)
				Tiramisu
22	26/05/20	28/05/20	Soirée Alsace 4500frs	Foie gras poêlé, caramel de bière au genièvre et rhubarbe confite
				Choucroute garnie au riesling
				Verrine de Forêt noire aux cerises Amarena
23	02/06/20	04/06/20	Soirée Franche-Comté 4200frs	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
				Galette de goumeau, compotée de pomme

2020

## Soirées à thème des mardis et jeudis

Sem	Les mardis	Les jeudis		
26	Attention: pas de service le mardi soir 23/06/20	25/06/20	Soirée Bourgogne 4500 frs	Œuf en meurette
				Ballotine de lapereau aux graines de moutarde, nid de tagliatelles aux cèpes.
				Poire belle dijonnaise et ses bugnes (Poire pochée à la crème de cassis et vin blanc)
27	Attention: pas de service le mardi soir 30/06/20	02/07/20	Soirée USA 4500 frs	Clams chowder soup (Chaudrée de palourdes)
				Hamburger Rossini pomme pont-neuf
				American pie et milkshake spéculoos
28	Attention: pas de service le mardi soir 07/07/20	09/07/20	Soirée Auvergne 4200 frs	Velouté aux lentilles et foie gras poêlé
				Mignon de porc et son jus corsé, aligot à la tomate fraîche
				Tarte aux myrtilles, granité aux quetsches.
29	Attention: pas de service le mardi soir 14/07/20	16/07/20	Soirée Midi Pyrénées 4500 frs	Salade quercynoise (salade verte agrémentée de gésiers, magrets, noix, et d'une tranche de foie gras)
				Cassoulet au confit de canard maison
				Croustade pommes, pruneaux à l'armagnac
30	Attention: pas de service le mardi soir 21/07/20	23/07/20	Soirée Normandie 4500 frs	Soupe de moules au safran
				Saumon (papillote) au beurre blanc, pomme vapeur et embeurrée de chou au lard.
				Aumônière de pomme flambées au Calvados, glace caramel au beurre salé
31	Attention: pas de service le mardi soir 28/07/20	30/07/20	Soirée Bretagne 4500 frs	Velouté de cocos, foie gras et champignons sauvages
				Galettes aux choix (mini carte) (florentine saumon, st jacques fondue de poireaux, Guéménéen compotée d'oignon et crème de moutarde, magret chèvre miel, noix)
				Poires pochées au cidre, palet Breton au chocolat caramel au beurre salé
32	Attention: pas de service le mardi soir 04/08/20	06/08/20	Soirée Ile de France 4200 frs	Velouté Argenteuil (asperges), brunoise de crevettes et saumon fumé
				Filet de poisson du lagon à la champenoise purée St Germain au jambon cru.
				St Honoré à la vanille
35	25/08/20	27/08/20	Soirée Hauts de France 4200 frs	Soupe à la bière Ch'timi
				Moules frites Picarde à volonté, sauce au choix
				Tarte au sucre de maman Bonnetterre, compotée de rhubarbe.
36	01/09/20	03/09/20	Soirée Calédonienne 4800 frs	Hûtres de Dumbéa (douzaine ou demi douzaine au choix)
				Choucroûte de la mer à la papaye verte et number one
				Bougnat de fruits frais, caramel au coco, glace vanille.
37	08/09/20	Attention pas de service le jeudi soir 10/09/20	Soirée Japon 4000 frs	Assortiment de sushis et sashimi (12 par personne)
				Roulé au thé Matcha et Azuki (haricots rouges)
				Menu servi avec thé
38	15/09/20	Attention pas de service le jeudi soir 17/09/20	Soirée Australie NZ 5000 frs	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, cassiolette de petit pois à la menthe et au beurre demi-sel. (Choix de sauces)
				Pavlova
39	22/09/20	Attention pas de service le jeudi soir 24/09/20	Menu Fromages 5000 frs	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
40	29/09/20	Attention pas de service le jeudi soir 01/10/20	Soirée cuisine Moléculaire 5000 frs	Moule en escabèche de mandarine et nitro compote glacée aux pommes
				Porc fermier, dés de seiche et chorizo, aubergine grillée, mousse et nuage de pommes de terre croustillant
				Meringue glacée à l'extrême, soupe de fraise et framboise, glace à la vanille givrée du Mont Mou à l'azote liquide
41	06/10/20	Attention pas de service le jeudi soir	Soirée Inde 3800 frs	Dal (Soupe de lentilles aux épices) et nan fromage
				Butter chicken, Rogan Josh, Korma de légumes, Riz basmati
				Lassi mangue et naan khatai