

Soirées à thème des mardis et jeudis en 2021 au restaurant Quai 23

Semaine	Les mardis	Les jeudis		
10	09/03/21	Attention pas de service le jeudi soir 11/03/21	Soirée ouverture 5800frs	Lobe de foie gras poché façon vin chaud, pain d'épice toasté et chutney de granny smith aux raisins de Corinthe.
				Entrecôte Black Angus (300 gr), sauce aux morilles
				Croquettes de polenta crémeuse au Comté et mousseline de petit pois à la menthe fraîche.
				Entremet fromage blanc aux fruits rouges.
11	16/03/21	Attention pas de service le jeudi soir 18/03/21	Soirée sucrée salée 4800frs	Mabré de Foie gras poêlé et légumes du soleil grillés, brioche chaude à l'huile d'olive (recette pompe à l'huile)
				Souris d'agneau braisée aux fruits secs, sauce cacao,
				Polenta crémeuse au pesto de coriandre et pistache
				Cheese Cake citron, sorbet carotte à la cannelle.
12	23/03/21	Attention pas de service le jeudi soir 25/03/21	Soirée Créole 4700frs	Gratin de crabe de palétuvier et crevettes Obsiblu parfumé à la citronnelle.
				Poitrine de porc aux épices créoles laquée au miel et rhum,
				Riz aux haricots rouges.
				Blanc manger coco et ananas roti, caramel de pomme liane
13	30/03/21	Attention pas de service le jeudi soir 01/04/21	Soirée Chocolat 5600frs	Poêlée de St Jacques, sauce chocolat blanc et wasabi, fondue de poireaux aux algues wakamé et pomme vapeur
				Duo de crevettes et de ris de veau aux épices Maya (fève de cacao, sucre cassonade, romarin, baies roses), sauce hollandaise pomme liane montée au beurre de cacao
				Risotto de quinoa aux poivrons
				Trilogie : Entremet chocolat blanc et Scotch Whisky, fondant chocolat noir combava, palet breton et ganache lait montée aux brisures de Daim
Vacances				
16	20/04/21	22/04/21	Soirée Languedoc 4700frs	Huitres gratinées au beurre d'escargots (6 ou 8 pièces selon la taille)
				Joue de bœuf confite au vin du Languedoc,
				Aligot de l'Aubrac et tian de légumes
				Oreillettes et compotée d'abricot, crème chantilly et glace vanille
17	27/04/21	29/04/21	Soirée Espagne 4500frs	Verre de sangria offert
				Assortiment de tapas froid et chaud (Accras de perroquet, huitres au four, salade de poulpe, tortillas de légumes, croustillant de crevette, moules NZ gratinées, encornets frits, tartine de tapenade et sardine, olives marinées...)
				Crème catalane, churros, pâte à tartiner maison et granité sangria
18	04/05/21	06/05/21	Soirée Amérique du Sud 4200frs	Ceviche de thon aux agrumes façon péruvienne
				Assortiment de tortillas : Crevettes et poulet, guacamole, salsa et crudités (A composer sur table par le client)
				Moelleux chocolat pimenté au cœur coulant, panacotta coco, granité Desperados et citron vert.
19	11/05/21	Attention pas de service le jeudi soir 13/05/21	Soirée Afrique du Nord 4600frs	Pastilla de caille de Yaté aux fruits secs, Salade méchouia
				Couscous (Souris d'agneau, boulette de veau et merguez)
				Tajine de banane à l'orange, cigare aux amandes et glace aux épices

Soirées à thème des mardis et jeudis en 2021 au restaurant Quai 23

Semaine	Les mardis	Les jeudis		
20	18/05/21	20/05/21	Soirée Italie 4300frs	Vitello Tonnato (veau froid, sauce au thon), huile d'olive parfumée à la truffe
				Choix de pâtes (à la carte)(gnocchi, pesto/chèvre, Conchiglie crevettes/asperges, Farfelle ris de veau aux morilles, Tagliatelle foie gras/parmesan)
				Tiramisu
21	25/05/21	27/05/21	Soirée Alsace 4500frs	Foie gras poêlé, caramel de bière au genièvre et rhubarbe confite
				Choucroute garnie au riesling
				Forêt noire "revisitée"
22	01/06/21	03/06/21	Soirée Franche-Comté 4600frs	Tartine paysane de Montbéliard et morilles gratinées au Comté, mesclun de salade
				Jambonnette de volaille fermière au Macvin du Jura,
				Galette de pomme de terre franc-comtoise au Morbier et endive braisée
				Tarte aux myrtilles, glace fromage blanc
Vacances				
25	Attention: pas de service le mardi soir 22/06/20	24/06/20	Soirée Bourgogne 4800 frs	Œuf en meurette
				Parmentier de queue de bœuf au foie gras
				Mélimelo de salade
				Mont-Blanc cœur de cassis.
26	Attention: pas de service le mardi soir 29/06/20	01/07/20	Soirée USA 4500 frs	Clams chowder soup (Chaudière de palourdes)
				Hamburger Rossini pomme darphin
				Salade verte
				American pie et milkshake spéculoos
27	Attention: pas de service le mardi soir 06/07/20	08/07/20	Soirée Auvergne 4600 frs	Velouté aux lentilles et foie gras poêlé
				Mignon de porc et son jus corsé
				Aligot à la tomme fraîche
				Crumble de pomme et rhubarbe, glace vanille.
28	Attention: pas de service le mardi soir 13/07/20	15/07/20	Soirée cuisine Moléculaire 5000frs	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
29	Attention: pas de service le mardi soir 20/07/20	22/07/20	Soirée Normandie 5200 frs	Soupe de moules au safran et crouton à la coriandre fraîche
				Saint Jacques et quenelles de poisson du marché, sauce normande
				Pomme vapeur et embeurrée de chou au lard.
				Aumônière de pommes flambées au Calvados, glace caramel au beurre salé
30	Attention: pas de service le mardi soir 27/07/20	29/07/20	Soirée Bretagne 5500 frs	Espuma de cocos, foie gras poêlé, champignons sauvages et huile de truffes
				Risotto de crabe de palétuvier, huitre gratinée et rouget snacké, poêlée de cœur d'artichauts.
				Poires pochées au cidre, palet Breton au chocolat caramel au beurre salé

Soirées à thème des mardis et jeudis en 2021 au restaurant Quai 23

Semaine	Les mardis	Les jeudis		
31	Attention: pas de service le mardi soir 03/08/20	05/08/20	Soirée Ile de France 4500 frs	Brouillade d'œuf aux asperges vertes et croquette de brie de Meaux
				Poisson du marché à la champenoise
				Purée St Germain au jambon cru.
				St Honoré à la vanille
Vacances				
34	24/08/21	26/08/21	Soirée Hauts de France 4200 frs	Soupe à la bière Ch'timi et crouton au Maroilles
				Fricassée de ris de veau, légumes racines
				Tatin d'endive
				Tarte au sucre de maman Bonneterre, compotée de rhubarbe et crèmeux à la bière 3 Mont.
35	31/08/21	02/09/21	Soirée Calédonienne 4700 frs	Déclinaison de cerf : Tataki, carpaccio, cannelloni de noix fumée
				Choucroûte de la mer à la papaye verte et number one
				Bougnat de fruits frais, caramel au coco, glace vanille.
36	07/09/21	Attention pas de service le jeudi soir 21/09/21	Soirée Japon 4800 frs	Okonomiyaki aux crevettes et bacon
				Assortiment : Soba, gyoza, chawanmushi
				Trilogie sucrée : Mochi, Perle du Japon au lait de coco et Dorayaki
37	14/09/21	Attention pas de service le jeudi soir 16/09/21	Soirée Australie NZ 5200 frs	Œuf Bénédicte (millet au saumon fumé de nouvelle Zélande sur canapé), mesclun.
				Noix d'entrecôte Black Angus (300 gr), (Choix de sauces)
				Pomme au four à la crème de cives, cassiolette de petit pois à la menthe et au beurre demi-sel
				Pavlova
38	Attention pas de service le mardi soir 21/09/21	Attention pas de service le jeudi soir 23/09/21	Pas de service	TP du mardi 21/09 déplacé au lundi 20/09 pour cocktail des professionnels
39	28/09/21	Attention pas de service le jeudi soir 30/09/21	Soirée Midi Pyrénées 4500 frs	Velouté de châtaignes aux cèpes et mouillette de jambon de Bayonne.
				Carré de veau à l'aillade
				Croquettes de pomme de terre au roquefort
				Beignets aux pommes flambées à l'armagnac, crémet fromage blanc
40	05/10/21	Attention pas de service le jeudi soir	Soirée accueil le chef du restaurant Celeneraw (à confirmer)	Menu du Chef Alphonse KOCE du restaurant Celeneraw (Ancien qui a fait ses armes chez le chef Joël Robuchon)
Vacances				
43	26/10/21	28/10/21	Dîner d'Epicure tarif à définir	Dîner gastronomique mondialement organisé en l'honneur des 175 ans de la naissance d'Auguste Escoffier. Le même menu sera servi à 10 000 clients dans le monde en même temps et réalisé par 47 délégations des Disciples Escoffier. Une grande partie des bénéfices sera reversée à des œuvres caritatives.
44	02/11/21	04/11/21	Soirée Indienne 3800frs	Soupe froide de concombre, naan fromage
				Riz Biryani Royal (riz parfumé aux épices indiennes, fruits secs, poulet et crevettes)
				Lassi mangue et naan khatai