

# THE CHEF'S

## Menu 3

### Jour 1

Confit de caille, poitrine de caille sauté, caviar d'aubergine, sauce au safran et à l'orange, vinaigrette au balsamique

Lotte au basilique et au citron, lentilles du Puy, sauce aux girolles, choux kale, carottes

Fondant au chocolat, chantilly à la vanille de Tahiti, coulis à la framboise et à la groseille, glace au caramel au beurre salé



### Jour 2

Coquilles Saint-Jacques grillées sur chou rouge mariné, bok choy, champignon enoki, bouillon miso

Selle d'agneau farcie, casserole de haricots, purée de carottes épicée, sauce soja demi-glace

"Lemon posset" Crème au citron, shortbread aux amandes



### Jour 3

Une soupe de courge rôtie, d'oignons jaunes, fenouil, curry, noix de muscade et huile de truffe

Côte de porc ibérique en croute épicé, émulsion aux cèpes et aux poivrons

Cheesecake au chocolat blanc, crème de fruit à la passion



### Jour 4

Salade caprese revisitée, tomates confites et séchées maison, mousse de tomates au basilic, mozzarella di bufala italienne

Pigeon ramier mariné et épicé, canard du sud-ouest, purée de céleri, sauce au porto, navets rôtis, sauté de chou de Bruxelles

Soufflé au Grand Marnier avec des pistaches, cacao, sorbet à l'amande



### Jour 5

Cake au crabe, asperges sauvages flambées, sauce maltaise, pignons de pin rôtis, saumon fumé maison

Homard bleu européen à la sauce nantua, quenelles de Lyon, salicorne

Poire pochée, croute de meringue, sorbet à la poire



### Jour 6

Terrine de fois gras et d'anguille fumée, jambon de Bayonne, confiture de tomate vanillée, pain d'épices

Filet de boeuf Charolais, sauce hussarde, pommes de terre rosti, épinards à la crème, champignons et châtaignes, asperges

Une sélection des desserts favoris du Chef, une tarte citron meringuée, mousse au chocolat moka, glace à la menthe et aux copeaux de chocolat fraîchement préparée