

*midi et soir***SUGGESTIONS**

du mardi 21 mars au vendredi 24 mars 2023

MARDI 21 MARS

Dos de lieu jaune, rûgout de lentilles verte du puy
jus de cuisson légèrement lié
crème fouettée à la graine de moutarde (4,7,10)

Suprême de pintade doucement rôti
jus de volaille au pur arabica
asperges rôties au beurre demi-sel
écus de pomme de terre, praliné de cacahuètes (5,7,9)

MERCREDI 22 MARS

Velouté Argenteuil, raviole ouverte au foie gras poêlée
éclats de noisettes grillées
écume de persil plat (1,3,7)

Dos de sandre rôti sur peau
jus d'arrêtes crémé, tranché d'une huile fumée
carbonara de céleri, blanc de poireaux rôti
spaghettis frits (1,3,4,7,9)

JEUDI 23 MARS

Dos de lapin à la moutarde l'estragon
choux de Bruxelles rôtis et en feuille à feuilles
polenta au parmesan, émulsion parmesan (7,10)

Bavette de boeuf poêlée, jus de veau relevé au Vieux Malt
toast aux saveurs des sous-bois
purée de pomme de terre à l'ancienne
tombée d'échalotes aux herbes fraîches (1,7,9)

VENDREDI 24 MARS

Gravelax de lotte en fines tranche
tartare d'artichauts au vin blanc
vinaigrette de la réduction, chips de légumes (4)

Filet de veau cuit en basse température
jus de veau corsé au sirop de liège
chicon rouges braisé, bouchon de polenta
bouton d'artichaut au beurre d'herbes (7,9)