



Les entrées

Entrées froides

Poissons :

- Bonbon de saumon fumé farci à la rilette de saumon, pomme, concombre et crème aigrelette
- Carpaccio d'espadon aux fruits de la passion, vinaigrette au Yuzu, kadaiff de crevette Nobashi
- Carpaccio de St Jacques, courgette et céleri façon rémoulade, crème aux herbes
- Émiettee de truite fumée, salade aux haricots façon Liégeoise, chantilly à la ciboulette
- Éventail de rouget poêlé, rémoulade de céleri rave, réduction au vinaigre de Xérès et tuile de coppa
- Filet de bar poêlé, brunoise de légumes glacés, vinaigrette au cidre doux et pickles d'oignons rouges
- Filet de saumon brûlé au chalumeau, chou blanc, sésames torréfiés et vinaigrette acidulée aux agrumes
- Homard canadien en belle vue, duo de sauces
- La brochette de scampis, bavarois de tomates confites, sablé aux épices et guacamole
- Salade de homard à l'artichaut et truffe noire
- Saumon en deux façons, « gravlax et snacké » et pommes Granny Smith
- Saumon gravlax aux aromates, miel et truffe
- Tartare de Bar aux agrumes, fenouillette confite, condiment à la coriandre
- Tartare de saumon aux fines herbes, mangues, pommes et citron vert



Viandes :

- Carpaccio de bœuf à l'italienne et sa garniture
- Duo de terrine de gibier, brioche et confit d'oignons
- Éventail de volaille fumée, salade aux haricots façon Liégeoise, chantilly à la ciboulette
- Foie de canard au Jurançon moelleux, confits d'oignons et mini brioche
- Foie gras au torchon en trois déclinaisons, pommes cuites, amandes, macaron, pain perdu et confit d'oignons
- Melon au jambon de Parme et Porto
- Mille-feuille de foie gras et Granny Smith, gelée de pommes vertes et brioche toastée
- Salade folle façon Périgourdine
- Tartare de bœuf coupé au couteau saveur paprika fumé, pickles de légumes, foccacia et déclinaison de choux fleur
- Tataki de bœuf citronnelle gingembre et citron vert
- Tranche de magret de canard fumé, crème brûlée au foie gras et mesclun
- Vitello tonnato et sa garniture

Nos potages de saison :

- Bisque de homard à l'Armagnac
- Crème andalouse au Porto
- Crème de brocolis ricotta au pesto et saumon fumé
- Crème de carottes au lait de coco
- Crème de chicons, dés de jambon et croûtons gratinés
- Crème de potiron espuma à la coriandre
- Crème Dubarry aux dés de saumon fumé
- Soupe de poissons à la rouille et aux croûtons
- Velouté Argenteuil cappuccino au speak
- Velouté aux panais, jambon Serrano et graines de courge
- Velouté de tomate, capuccino au pesto, dés de tomates



Entrées chaudes

Poissons :

- Ballottine de limande farcie à la mousse de brocoli et saumon fumé, sauce beurre blanc, croquant de parme
- Brochette de Saint Jacques au romarin, sauce mousseline agrumes
- Cœur de saumon, courgette ricotta et jambon Ibérique
- Croustillant de bar de ligne, craquant au sésame, sauce émulsion de cèpes et noisettes
- Demi-homard, mousseline de pommes de terre, beurre blanc à la ciboulette
- Dos de cabillaud en croûte de basilic et citron vert, fregola moelleuse, bouillon thaï au curry rouge
- Enrubanné de plie aux crevettes, crème homardine, émulsion au cresson
- Escalope de saumon grillé en croûte de bacon et parmesan, sauce aux baies roses, brochette de légumes grillés
- Filet de dorade royale grillé basilic gingembre, crème de crevettes grises
- Filet de dorade, ravioles de homard, compotée de chou vert, sauce beurre blanc et caviar d'anchois
- Noix de saint Jacques mi-cuites, guacamole, herbes fraîches et noix de cajou
- Noix de Saint Jacques piquées au romarin, chutney de mangue rôtie, émulsion tiède aux fruits de la passion et fruits rouges
- Noix de saint Jacques, risotto crémeux, cromesquis manchego/chorizo, cappuccino à la carotte
- Saint pierre grillé, pesto de pistache, roquette et craquant ibérique
- Scampis au lait de coco et curry rouge
- Scampis curry pommes et sésames



Viandes :

- Confit d'agneau en croûte d'oignons et parmesan, parmentier de pommes de terre, haricots à la coppa
- Foie gras poêlé, pain d'épices, oranges et citrons confits
- Le risotto au butternut, chair de saucisses italiennes, gambas rôties au paprika fumé
- Lentilles du puy au thym et petit salé, foie gras poêlé, crème truffée
- Nem de cuisse de canard confite, parmentier à la noisette, crème de foie gras
- Poêlée de gnocchis, émincé de poulet fumé, crème à la tartufatta
- Ravioles italiennes ricotta-épinard, tomates cerises sautées, roquette et crème balsamique
- Ris de veau, fricassée de champignons et oignons grelots, jus de veau réduit



Plats

Poissons :

- Dos de cabillaud en croûte de pesto rouge, spaghettis de courgette, émulsion au chorizo doux et crème de parmesan
- Filet de dorade, espuma à la bière, bettes et panais
- Pavé de saumon béarnaise, légumes confits, mousseline aux herbes fraîches
- Pavé de saumon sauce au beurre blanc et échalotes
- Risotto de scarmoza fumée, saint Jacques et poireaux

Viandes :

Canard

- Filet de canette laqué à la Kriek, cromesquis, légumes-fruits de saison
- Filet de canette sauce miel et vin rouge, maki de légumes
- Magret de canette rôti, chicons braisés à la Trappiste et cappuccino
- Parmentier de canard, purée de céleri, chapelure d'amande

Volaille

- Coquelet des Dombes aux pommes caramélisées et cidre
- Enroulée de pintade à la Normande ou au foie gras, tatin de légumes
- Enroulée de volaille farcie à l'italienne ou à la truffe
- Filet de pintade rôti fourrée aux champignons des bois crème flambée au calvados, beignet de brocolis
- Fricassée de poularde fermière aux légumes racines et pleurotes
- Le croustillant de volaille farcie aux pommes et foie gras, sauce bigarade aux griottes
- Le suprême de pintadeau en croûte de parmesan et pignons de pin farci au comté, sauce au Marsala
- Poitrine de poularde braisée aux girolles et pois gourmands, croustillant de cuisse



- Coucou de Malines cuit sur peau, farci au saumon fumé et épinards, sauce à la crème bisquée
- Coucou de Malines cuit sur peau, farci au jambon de parme, brocolis et tomates séchées, sauce au beurre blanc et basilic
- Poussin rôti farci à la duxelles de champignons, sauce fine champagne, pomme amandine
- Suprême de poulet jaune rôti sur peau, sauce bigarade, cuisse confite au foie gras et couscous aux abricots

Boeuf

- Le pavé de bœuf Angus grillé à la plancha sauce Madère
- Tagliata de bœuf, roquette, tomates séchées, copeaux de parmesan et huile de truffes, balsamique aux échalotes confites
- Tournedos de bœuf Rossigny (tranche de foie gras poêlé), jus à l'échalote, poêlée de légumes

Porc

- Émincé de cochon de lait grillé, croustillant de bintje au fenouil et tomate
- Filet pur de porc et son damier en feuilles de chou
- Le cochon de lait légèrement caramélisé au miel d'acacia, parmentier de butternut et oignons rouges
- Médaille de porcelet sauce moutarde à l'ancienne, légumes de saison
- Noisette de porcelet à la sauge, roulades d'aubergines et ricotta

Veau

- Filet de veau aux figes et porto, écrasée de pommes de terre
- Grenadin de veau en croute de moutarde fumée et noix de pécan, déclinaison de légumes de saison
- Le mignon de veau, lasagne de légumes du sud, polenta grillée, jus réduit au thym
- Médaille de veau bardé aux éclats de pistaches piqué au chorizo sauce au beurre blanc aromatisé à son jus, légumes confits
- Médaille de veau en croute d'échalotes, jus corsé, légumes tournés glacés



- Mignon de veau au gambas curry et gingembre, julienne de Granny Smith, sésames torréfiées
- Mignon de veau et lard confit, échalote au muscat et panais
- Piccata de veau braisée au vin blanc, risotto aux asperges, tuile au parmesan

Agneau

- Carré d'agneau en croute de wasabi et sésames, tomates séchées, beignets de chou-fleur
- Filet d'agneau en croute d'herbes jus à l'ail noir, légumes glacés, mousse de panais
- Le tian de gigot d'agneau basse température farci à la tartufatta, gratin de légumes confits
- Noisette d'agneau aux fines herbes, béarnaise au citron, fricassée de légumes



Dessert

- Bavaois aux framboises et vanille de Madagascar
- Biscuit citron meringue
- Cheesecake aux spéculos
- Cookie aux pépites de chocolat
- Couronne de poires caramélisées aux amandes et crème acidulée
- Crème brûlée et pommes caramélisées
- Crocantino crèmeux Gianduja
- Croustillant aux 3 chocolats
- Duo de mousse au chocolat et son croquant
- Duo de sorbet de saison façon colonel
- Il cappuccino gâteau au goût du cappuccino
- Macaron cœur coulant au caramel et beurre salé
- Macaron glace coco Chantilly amaretto
- Moelleux au chocolat et crème anglaise
- Pana cotta de pistache, croquantino
- Pièce montée en génoise de circonstance
- Pièce montée en glace de circonstance
- Pina colada revisitée
- Profiteroles à la crème de caramel et beurre salé
- Profiteroles glacées au chocolat
- Tarte chaude aux pommes et glace vanille
- Tartelette crumble pomme myrtille
- Tartelette de citron meringuée
- Tiramisu au spéculoos