


L'ART DES METS

Virginie GUITARD

Un Chef dans votre cuisine

 01 53 16 38 37

Le Menu Marché

L'œuf

Mollet, au parfum de Chou fleur et Piment d'Espelette, Gésier confit

ou

Les Pâtes

Conchiglioni farcies d'une Marinière de Coquillages, feuilles de Tétragone parfumées au beurre d'Ail

XXX

Le Cabillaud

Cuit au beurre, recouvert d'Amandes effilées, Graines de moutarde, Purée de Brocoli, Jus gras

ou

La Pintade

Suprême cuit dans son bouillon au parfum de Mélisse, Pommes de terre fondantes, Trompettes aux herbes fraîches

XXX

La Madeleine

Déclinée en trois saveurs : Vanille, Pistache, Chocolat. Crèmes assorties

ou

La Banane

Servie tranchée, étuvée aux Raisins confits et Caramel d'épices.

Le Menu Éléance

La Raviole

De Foie gras frais, copeaux de Truffe, crème de Navet à la cannelle

ou

La Saint-Jacques

*à la Vénitienne, poêlée, recouverte d'un croustillant au Parmesan, crème d'Artichaut
« Huile de Pignon de pin et Lard fumé »*

XXX

La Gambas

Rôtie, Jus acidulé, Avocat et Capellini

ou

La Dinde

*Préparée comme un boudin, Éclats de truffe, jus au Parfum de Thym, Pommes de terre
soufflées*

XXX

Le Sablé

Breton, Crème légère au citron et Chocolat blanc

ou

La Mangue

En coulis, mousse et Carpaccio, feuille de Meringue

Le Menu Excellence

Le Foie Gras

Poêlée, Mousseline de Betterave, julienne de Pomme verte et vinaigrette Anisée

ou

Le Homard

Rôti, Céleri rave, crème et copeaux de Châtaignes, jus au vinaigre Balsamique

XXXX

Le Veau de lait fermier

Cuit en cocotte, Ragoût de Haricots coco, Jus gras

ou

Le Bar

Poêlé, Jus acidulé, Risotto crémeux, crème de Courgette

XXXX

Le Chocolat

Amer, préparé en Tarte fine

ou

La Poire

Pochée, ganache de Chocolat au lait, glace Caramel beurre salé, zéphire de Poire