

L'ÉTÉ



Bas-relief attribué à Jean Goujon (XVI^e siècle)
Paris, Hôtel Carnavalet

CARTE

Feuillantine de langoustines aux graines de sésame, sauce curry

Foie gras de canard landais en croûte de poivre, rhubarbe et cerises noires acidulées

Chaud-froid d'œufs coque et mollet au céleri, caviar golden

Salade d'écrevisses aux *linguine* de crudités, vinaigrette d'agrumes

Rôtie d'aubergine aux rougets de roche, coulis de tomates au basilic

Croustillant de saumon sauvage à l'émulsion d'oxalis, girolles et amandes fraîches

Dos de saint-pierre au safran, salmigondis de haricots blancs à la basquaise

Escalopines de bar à l'émincé d'artichaut, nage réduite au caviar golden

Etuvée de homard et fenouils primeurs, beurre foisonné à l'anis

Suggestion du jour selon arrivage

Suprêmes de pigeon de Bresse laqués au caramel d'oignons, cuisses en pastilla

Ris de veau à la sauce diable, *cannelloni* d'aubergine à la ricotta

Volaille de Bresse rôtie au beurre de marjolaine, gratin dauphinois (2pers)

Melba de foie gras de canard aux épices, duo de navets et radis à la menthe

Fromages frais et affinés

Tarte fine sablée au cacao, glace à la vanille Bourbon

Pêches blanches pochées au cassis, crème glacée à la verveine

Brioche mousseline en "pain perdu", abricots rôtis aux amandes fraîches

Meringue moelleuse aux framboises et pistaches, crème chantilly

Assortiment de desserts et pâtisseries