

MENU « Port DEBILLY »

Janvier 2010

ENTREES

Velouté de petits pois au romarin, crème fouettée au foie gras,
Pressé de volaille à l'estragon et brésaola, vinaigrette légère aux alcaparones,
Ravioles de Romans minute à la crème citronnée (chaud),
Tartare de tomates confites à la ricotta et au vinaigre balsamique,
Carpaccio de saumon au fenouil mariné et croquant,

*Escalope de foie gras mi cuit (0.080 kg), réduction de balsamique (Sup. 6.00),
Homard aux jeunes pousses d'épinards, sauce vierge aux échalotes (sup. 8,00),*

PLATS

Pavé d'agneau au romarin, polenta crémeuse aux tomates grappas,
Confit de bœuf effiloché, écrasé de pommes de terre à la ciboulette,
Suprême de volaille mariné à la coriandre, légumes croquants du marché,
Croustillant de canard aux pleurotes, jus vert et salade d'herbes,

Parmentier de cabillaud à l'huile d'olive, mesclun aux pignons,
Pavé de saumon sur peau aux baies roses et rizotto léger aux pois,

DESSERTS

Moelleux tiède au chocolat et aux noix de pécan,
Crumble aux pommes, abricots et raisins, crème légère au pain d'épices,
Craquelin aux poires et au praliné, copeaux de chocolat,
Carpaccio de mangues fraîches infusées au rhum blanc,
Feuillantine au chocolat croquant, crème anglaise infusée au thé vert,

Petits pains et baguette

BOISSONS

(1 bouteille pour 3 personnes)

Bordeaux rouge AC, « Réserve des Chartrons »

Costières de Nîmes« château Beaubois »

Eaux minérales, Badoit, Evian

Café