



Pour commencer

Cocktail de poche

Potage Choisy, laitue farcie d'une brandade de morue...
Feuilles de haddock raidies à l'eau de source, mélange céleri-rave, artichaut camus, blanc de seiche...
Dentelle de pain mendiant aux champignons de Paris : gratin de navet blanc Périgueux.
Copeaux d'ail et de foie gras de canard...

Damier de noix de Saint-Jacques

Bouillon de poule au champagne...
Feuilles de chou pommé, betterave sucrière...

Asperge et Pied de cheval

Grosse huître *Pied de Cheval* saisie au grill puis ébouillantée de graisse d'oie ; étuvée de poireaux légèrement fumée au Morteau...
Poêlée de boudeuses aux asperges vertes de Mallemort...
Crème glacée...

Plat principal

Bar de ligne

Pavé de bar de ligne *rôti croustillant* ; marmelade d'oignons doux des Cévennes...
Timbale d'orge perlé et petit épeautre... Voile de balsamique blanc.

Blanquette de veau

Préparée de façon traditionnelle...
Oignons grelots, héliantis et topinambours.
Riz basmati crémeux, glace burrata...
Fine tranche de jambon blanc de Paris, mâche et nashi...
Sirop d'ananas acidulé.

Poularde (pour deux personnes)

Suprême *Richerenches* en vessie...
Endive entière laquée au sirop d'érable.
Une chartreuse déposée sur une galette de chocolat amer...

Un dessert

Soufflé ...

Biscuit soufflé à la vanille...
Cassate d'orange sanguine.
Gelée de fruits d'hiver déposée sur un shortbread.