

Semaine du goût du 16 au 26 septembre 2010

Saveurs d'antan, recettes vintage

Entrées

Salade verte et ses graines 6

Petit salé pressé (lentilles, oignons, carottes, jambonneau) et sa vinaigrette de Modène 13

Assiette de crudités (légumes croquants, crème de chèvre, œuf cuit gras) 14

Œufs meurette au chardonnay de l'île St-Pierre 14

Pastilla de canard de Barbarie et poires, mesclun vinaigrette à l'huile de noix et orange 16

Plats

Bouchée à la reine (volaille, ris de veau et chanterelles) 28

Navarin d'agneau bio des Ponts-de-Martel et sa jardinière 32

Cotriade bretonne (pot au feu de poissons de mer) 35

Tartare de bœuf CH coupé au couteau façon Queen Mary 1

servi avec pommes frites maison et toasts 36

Pavé de sandre du lac de Morat en pot au feu sauce mousseline au sumac 38

Suprême de poulet jaune de France soufflé aux morilles, rösti maison et légumes 39

Desserts

Risotto straciatella (riz au lait) 8

Pêche melba (glace vanille, pêches pochées, coulis de fruits rouges, amandes) 9

Millefeuille cassant au cassis 10

Moelleux au chocolat 10

Tarte soufflée au cacao et amarena 11

Le menu vintage

Petit salé pressé et sa vinaigrette de Modène

*Navarin d'agneau bio des Ponts-de-Martel
et sa jardinière*

Pêche melba