

dates	gastronomie 27 €							l'Atelier des Sens 15€		
	amuses-bouche	entrées au choix		plats au choix		desserts au choix		entrée	plat	dessert
20-déc	Velouté de potimaron brioche perdue et copeaux de foie gras / chocolat ganache	Bar farci en Bellevue sauce d'accompagnement et petite macédoine	Filet de bar grillé tomate en grappe rôtie à la sauge sauce hollandaise fèves au lard fumé	Poularde demi-deuil en cocotte topinambourg au jus et pieds de mouton	Ballotine de poularde farcie panais rôti au miel sauce lie de vin	Bûche moderne	Bûchette litchies et à la rose coulis de framboise	Gravelax suédois, saumon fumé norvégien, anguille, œufs de saumon	Darne de saumon grillée, beurre de cidre, dariole d'épinard	Fruits épices flambés, sorbet à la Bénédicte
<b>VACANCES NOEL</b>										
10-janv	Mini quiche au reblochon / Crème caramel	Talmouse Bagracion salade de betterave et pomme	Feuilleté saint jacques étuvée de légumes sauce betterave	Râble de lapin farci aux pruneaux quinoa et lentilles vertes	Râble de lapin farci aux oignons de Roscoff jeunes carottes glacées, banane plantain, raifort en gelée	Charlotte royale coulis de framboise betterave grenade	Charlotte caramel cœur abricot passion	Tartare de betterave en trompe l'œil	Tronçon de turbot, sauce hollandaise, omme vapeur	Bananes flambées, glace vanille Bourbon
17-janv	Fritots de pieds de veau sauce tartare / Profiterole chantilly cardamome	Salade composée de type niçoise	Salade de betterave à l'antésite mousse de pélarдон	Pintadeau rôti sur canapé Jus de rôti Bouquetière de légumes	Pintadeau en 2 cuissons Ballotine et salmis Fine ratatouille et pomme Anna	Pithiviers	Galette des Empereurs	Tartare classique et revisité	Côte de bœuf (3), sauce bordelaise, pomme Anna	Pruneaux flambés à l'Armagnac, glace aux noix
24-janv	Beurrecks / Rouleau d'amande au miel	Vol au vent ris de veau, quenelle de volaille, champignons, sauce parisienne	Tartelette de ris de veau sauce Sauce Madère pomme fruit et oignons grelots	Estouffade bœuf bourguignonne pâtes fraîches, pois gourmands au beurre	Joues de bœuf braisées aux petits légumes	Riz Condé	Poire pochée à la vanille de Tahiti coque en chocolat crumble amande glace gingembre	Tartare de poisson	1/2 dorade grillée, et flambée au pastis, fenouil braisé, beurre à l'anis	Céation autour de la crêpe
31-janv	Huître gratinée pomme et céleri rave à l'huile de noisette / Petits fours aux amandes	Chartreuse d'asperges vertes queues de langoustines sautées sauce crustacé	Terrine de langoustines sauce Andalouse	Blanquette de veau au petits légumes du jardin Riz créole	Rognon de veau sauté sauce Moka et morilles purée de ratte, endives braisées	Bavarois poire chocolat	Tartelette poire frangipane sorbet safran	Potage de courge, yaourt de brebis	Carré d'agneau ou selle d'agneau rôti, tian de légumes	Abricots flambés, glace au nougat