

Programmation des menus gastronomiques de l'Envol et brasserie de l'Atelier des sens 2017-2018

27 € cocktail compris	16 novembre	23 novembre	30 novembre	7 décembre	14 décembre
	R e p a s g a s t r o n o m i q u e s e n t r e t r a d i t i o n e t c r é a t i o n				
Amuse-bouche	Pâté en croûte	Caviar d'aubergine sorbet tzatziki	Mini vol au vent, St Jacques aux cèpes	Sablé de parmesan au saumon fumé, crème raifort	Verrine de St Jacques et betterave
Entrées au choix	Ravioles de langoustines, sauce à l'aneth Ou Queues de langoustines sautées à la mandarine, tagliatelles	Salade de quinoa rouge aux crevettes Ou Galette de quinoa soufflée, salade de mâche, gambas et poisson fumé vinaigrette au raifort	Fritots de ris de veau, sauce Orly Ou Maquereaux de petits bateaux au vin blanc, crémeux au raifort et pickles de légumes	Salade tiède de saint Jacques, vinaigrette au jus de truffe Ou Noix de Saint Jacques rôties, brunoise de topinambour étuvé	Huitres favorites Ou Huitres en gelée kiwi-concombre
Plats au choix	Salmis de poule faisane, garniture fonds d'artichauts, billes de carottes glacées, et pommes cocottes Ou Pigeon en deux cuissons, légumes en cage	Chartreuse de perdrix Ou Rouleau de perdrix panée à la brioche sur fondue de choux sauce truffe	Filet de maquereau en écailles, sauce vin blanc, tomate étuvée Ou Ris de veau en croûte de parmesan, jus de veau, Macaroni farcis au foie gras et artichauts	Poularde en cocotte Ou Caille farcie aux marrons rôtie aux raisins, pommes Duchesse et mousseline de céleri	Demie canette sauvage rôtie, pêche blanche à l'hibiscus, marrons braisés et pommes gaufrettes Ou filet de canette rôti, mousseline d'oignons à la verveine daikon confit à l'orange
Desserts au choix	Charlotte poire, bavaois vanille et mousse au chocolat, crème anglais Ou Bavaois poire, gingembre coque chocolat noir	Vacherin aux agrumes, coulis de mangue Ou Mousse de lait vanillée, sorbet pomme verte-abricot, chips de pomme	Mille feuilles chocolat praliné Ou Sablé croustillant, mousse meringuée de myrtille et chocolat blanc	Bombe glacée Créole Ou Duo de mousse mangue-passion, tuile à l'orange, glace Grand Marnier	Tarte aux pommes maître Pons Ou Tarte Bourdaloue
Mignardises	Guimauve à la fleur d'oranger	Pâte de fruit	Sucette de tarte au citron	Bonbon chocolat façon Forêt Noire	Tartelette à la noix de Pékan
Atelier des sens 9€ : 2 assiettes 14€ 3 assiettes Cocktail et café compris	Dip de légumes croquants Poulet rôti et son jus, endives meunières Brochette de fruits, sauce chocolat	Buffet de charcuterie Sole meunière, riz thaï parfumé Banane flambée au rhum épicé	Soupe de poisson Pintadeau rôti sur canapé, racines sautées Papillote de poire aux effluves d'absinthe	Wok de légumes aux parfums d'Asie Côte de bœuf, sauce Bordelaise, pomme Anna Pêche flambée-sorbet	Assiette du pêcheur à pied Steak au poivres flambé, pomme paillasson Ananas flambé, sorbet coco

21 décembre		11 janvier 2018	18 janvier	25 janvier	1 ^{er} février
Bonbon de foie gras de canard	V a c a n c e s d e N o ë l	Bouchée de ris de veau et pleurotes		Macaron au saumon fumé	C u i s i n e m o l é c u l
Petits pâtés chauds de marcassin en feuilleté, salade de jeunes pousses, sauce aux airelles Ou Déclinaison de foie gras		Tourte de lièvre au foie gras, consommé au gibier, infusion de champignon Ou consommé Germiny, choux à la mousse de fromage	Soufflé au vieux Comté Ou Œuf cocotte à la crème de camembert	Sole soufflée aux fruits de mer pomme à l'anglaise Ou Brioche aux fruits de mer	
Barbue farcie, sauce américaine Ou Tronçon de turbot rôti aux écailles de lomo, ravioles à l'encre de seiche, marinère de coquillages endives braisées		Sole Colbert, bouquetière de légumes Ou Ballotine de sole beurre Nantais, effilochée de légumes	Fine volaille grillée en crapaudine, flan de légumes, champignons farcis et pommes noisette	Carré d'agneau persillé garniture Bruxelloise, jus au thym citron Ou Médailon de veau sauté au café, carottes glacées, pomme dauphine de patate douce, fagot de haricots verts	
Bûche moderne Ou Bûche de Noël		Mousse au chocolat, assortiment de petits fours secs Ou Le saint Dominique	Assortiment de tartes Ou Pana cotta au thé Matcha, macaron à la violette, poire pochée au vin	Savarin Belle fruitière Ou Gratin aux fruits de saison, sorbet kaki	
Miroir aux fruits de la passion		Sablé breton, pressé de pommes, caramel au cidre	Rocher chocolat praliné	Profiterole au praliné	
Trilogie de saumon fumé Gigot d'agneau rôti à la fleur de thym et son jus, ail confit, céleri rave braisé aux aromates Cerises flambées, glace vanille		Trilogie d'Antipasti Dorade rôtie, fenouil braisé Composition autour de la pomme	Tartares et compagnie Carré de porc rôti Crêpes Suzette et consœurs	Mâche de Nantes aux noix Truite pochée, beurre blanc Fromages affinés des frères Mons	