

LE PRINTEMPS

Salmigondis de cuisses de grenouilles à l'émulsion d'ail des ours
Feuillantine de langoustines aux graines de sésame, sauce au curry
Chaud-froid d'oeuf mollet à l'oseille, asperges et caviar golden
Piccata de foie gras de canard aux épices, navets primeurs à la menthe

Rôtie de rouget barbet sauce genevoise, ravigote de fèves à la sarriette
Navarin printanier de homard et pommes de terre nouvelles au romarin
Escalopines de bar à l'émincé d'artichaut, nage réduite au caviar golden
Viennoise de dos de sole aux asperges nacrées de Comté, émulsion au vin jaune

Noix de ris de veau à la grenobloise et asperges vertes, sabayon aux câpres
Pigeon de Bresse glacé aux suc d'oignons, comminé de carottes primeurs
Côte de veau double braisée au jus, turban de *macaroni* aux morilles (2 pers)
Composé d'agneau de Lozère et d'artichauts violets à la provençale

Fromages frais et affinés

Tarte fine sablée au cacao amer, crème glacée à la vanille Bourbon
Blanc-manger au citron, melba de fraises des bois
Arlettes caramélisées au fromage blanc, cristallines de rhubarbe
Giboulée de fraises de jardin Côte de Nuits, dacquoises au praliné

Assortiment de desserts et pâtisseries