

DENIS VELEN & LA CARTE :

ENTREES FROIDES

ARLEQUINADE DE SALADES VARIEES	18.-
CARPACCIO DE CIGALE EN MARINADE DE CELERI BRANCHES ET CHAMPIGNONS, CROUSTILLANTS	29.-
TIRAMISU DE FOIE GRAS AU PAIN D'EPICES VINAIGRE DE CAFE ET MI-CUIT DE FOIE GRAS	29.-
EVENTAIL DE SAINT-JACQUES MARINE AUX SENTEURS THAÏ SUR PUREE DE KUMKUAT	31.-
FOIE DE CANARD EN TERRINE MI-CUIT ET CREME BRULEE DE FOIE GRAS COULIS DE POMMES ET BRIOCHE	31.-

ENTREES CHAUDES

CŒUR DE CABILLAUD VAPEUR A L'ECUME DE COCO CITRONNELLE ET CACAHUETES GRILLEES	31.-
MELI-MELO DE SAINT-JACQUES ET RAVIOLI AUX TRUFFES AUX DEUX SAUCES	35.-
DUO DE QUEUES DE CIGALES A LA PLANCHA A L'ECUME DE COCO PIMENTS VERTS	35.-
RAVIOLI AUX TRUFFES ROTI SUR CONFIT DE POIREAUX, PUREE DE TRUFFES NOIRS ET JUS REDUIT	33.-
FOIE DE CANARD POELE SUR PAIN D'EPICES ET CONFITURE DE CHOUCROUTE, JUS VIN CUIT	35.-

PLATS DE RESISTANCES

CŒUR DE FILET DE BŒUF AU PINOT NOIR PUREE DE PANAIS	56.-
RACKS D'AGNEAU COTES LONGUES D'IRLANDE EN FARCI DE CROSNES ET TRUFFES	57.-
CANNETE SAUVAGINE DE CHALANS LAQUES AUX EPICES ET AGRUMES ET CHUTNEY CHOUCROUTE	57.-
CŒUR DE FILET DE CABILLAUD VAPEUR LAQUE AUX EPICES, GALETTE DE RIZ THAÏ	55.-
QUEUES DE CIGALES SUR POIREAUX ET CACAHUETES A L'ECUME DE COCO ET PIMENTS DOUX	56.-

DESSERTS

NOTRE SELECTION DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS SERVIS A VOTRE TABLE	19.-
LA PALETTE DE SORBETS MAISON ET EMULSION DE CAMEL A LA FLEUR DE SEL	17.-
FONDANT TRUFFE CHOCOLAT AMER SUR SES COULIS	17.-
CREME BRULEE AUX CONFITS D'ORANGE, MOUSSE ET SORBET DU JOUR	18.-
CAFE GOURMAND DU GUILLAUME TELL	19.-

(DESSERTS CHAUDS SERVIS UNIQUEMENT APRES LA CUISINE CHAUDE TERMINEE)

CRUMBEL DE RHUBARBE ROSE DE HOLLANDE AU COULIS DE FRUITS ET SON SORBET	22.-
TRUFFE CHOCOLAT COULANT EN CHAUD-FROID DE GLACE AMARETO ET EMULSION CHOCOLAT BLANC A LA LAVANDE,	22.-

COURS DE CUISINE

LE JEUDI ET LE SAMEDI MATIN DE 9H30 A 14H30
VENEZ DECOUVRIR LES TRUCS ET ASTUCES DE NOTRE CUISINE, SUIVIE D'UN MENU DEGUSTATION.
(COURS POUR DEUX PERSONNES 205.- PAR PERSONNE)

POUR VOS BANQUETS ET SERVICE TRAITEUR

NOUS POUVONS DISPOSER D'UNE SALLE DE 60 A 120 PERSONNES
PLACES AU COMPLEXE DES MARIADOULES A ARAN-VILLETTE,

BIENVENUE LE MIDI

DU MARDI AU VENDREDI (SAMEDI SUR RESERVATION)
VENEZ DECOUVRIR NOTRE CARTE DE LUNCH: QUELQUES ENTREES, PLATS PRINCIPAUX A COMPOSER SELON VOTRE APPETIT ET BUDGET DE 39.- A 76.-,

NOS PRIX SONT TVA 7,7% INCLUSE.

LE MENU DECOUVERTE

DES 2 PERSONNES

TRILOGIE
SHOT AU WASABI, SABLE DE FOIE GRAS ET FRUITS SECS, TARTARE DE VIANDE SECHEE ET COULIS

SAUMON GRAVLAX ET SON FARCI DE RIETTE D'OMBLE CHEVALIER ET HUILE DE BASILIC
TUILE DE PAIN LIQUIDE

PAPET VAUDOIS REVISITE, VERSION 2.0

EVENTAIL DE SAINT-JACQUES MARINE AUX SENTEURS THAÏ SUR PUREE DE KUMKUAT
CROUSTILLANTS DIVERS

QUEUE DE CIGALE A LA PLANCHA SUR SON FAUX CAVIAR
ECUME DE COCO CITRONNELLE PIMENTEE

RACKS D'AGNEAU COTES LONGUES D'IRLANDE EN FARCI DE CROSNES ET TRUFFES
PRESSE DE PANAIS ET JUS AU VIN ROUGE

OU

CANNETE SAUVAGINE DE CHALANS LAQUES AUX EPICES ET AGRUMES
SUR CHUTNEY DE CHOUCROUTE ET JUS AU VIN CUIT

NOTRE SELECTION DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS
SERVIS A VOTRE TABLE

A LA DECOUVERTE DE NOS SORBETS MAISON ET MOUSSE DU MOMENT

CRUMBEL DE RHUBARBE ROSE DE HOLLANDE AU COULIS DE FRUITS ET SON SORBET
MOUSSE CHOCOLAT AUX PIMENTS

MENU AGNEAU 139.-
MENU CANNETE 139.-

MENU GOURMAND

POUR TOUTE LA TABLE, LE MEME MENU AVEC UNE ENTREE SURPRISE EN PLUS
ET PLAT PRINCIPAL UNIQUE. 157.-