

DENIS VELEN & LA CARTE :

ENTREES FROIDES

ARLEQUINADE DE SALADES VARIEES	18.-
CARPACCIO DE CIGALE EN MARINADE DE LEGUMES THAÏ, ET SES CROUSTILLANTS	29.-
TIRAMISU DE FOIE GRAS AU PAIN D'EPICES VINAIGRE DE CAFE ET MI-CUIT DE FOIE GRAS	29.-
FOIE DE CANARD EN TERRINE MI-CUIT ET CREME BRULEE DE FOIE GRAS COULIS DE POMMES ET BRIOCHE	31.-
TARTARE DE SAINT-JACQUES ET VIANDE SECHEE A LA MENTHE ET SES COULIS	29.-

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 D'OIGNONS ROUGES SORBE & JUS VIN CUIT	35.-

PLATS DE RESISTANCES

CŒUR DE FILET DE BŒUF SUR CHANTERELLES AU PINOT NOIR PUREE DE PANAIS	56.-
CARRE D'AGNEAU EN FARCI DE TRUFFE D'ETE ET RISOTTO D'ENDIVES ET JUS REDUIT (DEUX PERSONNES)	57.-
POITRINES DE CAILLE EN FARCI DE CHANTERELLES ET SES CUISSES CONFITES JUS VIN CUIT	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.-
PANNA COTTA AU YUZU ET FRUITS DE LA PASSION MOUSSE ET SORBET AMARETTO	18.-
CAFE GOURMAND GUILLAUME TELL	19.-

(DESSERT SERVIS UNIQUEMENT APRES LA CUISINE CHAUDE TERMINEE)

CRUMBLE DE PECHES DE VIGNE EN CHAUD FROID AU LAIT DE COCO ET TAPIOCA ET MOUSSE	22.-
TRUFFE CHOCOLAT COULANT EN CHAUD-FROID DE GLACE AMARETTO ET	
EMULSION CHOCOLAT BLANC,	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 38.- A 75.-,

NOS PRIX SONT TVA 8% INCLUSE.

LE MENU DECOUVERTE

DES 2 PERSONNES

TRILOGIE
BOULE DE NEIGE AU WASABI, SABLE DE BERILLAT SAVARIN AUX TRUFFES, SURPRISE...

ESQUIMEAU A LA MERIDIONALE ET SUCETTE SMILEY FACON PIZZA

CREME BRÛLEE DE CIGALE DE MER AU FENOUIL ET SA MOUILLETTE SNACKEE

TARTARE DE SAINT-JACQUES AUX POMMES VERTES ET VIANDE SECHEE,
MENTHE FRAÎCHE, TUILE DE VIANDE SECHEE ET SES CROUSTILLANTS

FOIE DE CANARD POELE SUR CONFITURE D'OIGNONS ROUGES ET SON SORBET,
PAIN D'EPICES ET JUS AU VIN CUIT

CARRE D'AGNEAU COTES LONGUES D'IRLANDE FARCI AUX TRUFFES D'ETE
PRESSE DE PANAIS ET JUS AU VIN ROUGE

OU

COEUR DE CAILLE EN FARCI DE CHANTERELLES ET SES CUISSES CONFITES,
SUR RISOTTO D'ENDIVES ET JUS REDUIT

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

A LA DECOUVERTE DE NOS SORBETS MAISON ET MOUSSE DU MOMENT

CRUMBLE DE PÊCHE DE VIGNE EN CHAUD-FROID DE TAPIOCA, SORBET AMARETTO
MOUSSE CHOCOLAT BLANC A LA LAVANDE

MENU AGNEAU 139.-
MENU CAILLE 139.-

MENU GOURMAND

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