

DENIS VELEN & LA CARTE :

ENTREES FROIDES

ARLEQUINADE DE SALADES VARIEES	18.-
CARPACCIO DE VEAU EN MARINADE DE CELERI VERT ET TRUFFES, CROUSTILLANTS	31.-
LOUP DE MER AU KALAMANSI ET SALICORNE SUR SON GLACIS DE POIVRON DOUX ET CROUSTILLANT	31.-
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.-

ENTREES CHAUDES

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

PLATS DE RESISTANCES

PIECE DE CŒUR DE FILET DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS DE SAISON SAUCE PINOT NOIR PUREE DE PANAIS	57.-
CUISSES DE CANETTE SAUVAGINE LAQUEES SUR CONFITURE DE CHOUCROUTE ET JUS VIN CUIT	57.-
CARRE D'AGNEAU EN FARCI DE CHAMPIGNON RISOTTO D'ENDIVES AUX TRUFFES ET JUS REDUIT	57.-
FILET DE LOUP RÔTI SUR SA PEAU LAQUE AUX EPICES ET CHOUCROUTE	57.-
CŒUR DE FILET DE CABILLAUD VAPEUR LAQUE AUX EPICES, GALETTE DE RIZ THAÏ	55.-
QUEUES DE CIGALES SUR POIREAUX ET CACAUHETES A L'ECUME DE COCO ET PIMENTS DOUX	57.-

DESSERTS

NOTRE SELECTION DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS SERVIS A VOTRE TABLE	19.-
LA PALETTE DE SORBETS MAISON ET EMULSION DE CARAMEL A LA FLEUR DE SEL	17.-
" LE PIERRE JOLY" MOJITO REVISITE AU KALAMANSI	19.-
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)

ANANAS EN CHAUD-FROID SUR CROUSTILLANT ET LAIT DE TAPIOCA ET MOUSSE DU JOUR	22.-
TRUFFE CHOCOLAT COULANT EN CHAUD-FROID DE GLACE AMARETTO ET EMULSION CHOCOLAT A LA MENTHE,	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)

ATELIER ET APERITIF EN CUISINE AVEC LE CHEF DE 19H à 19H30

SUR RERVATION 24H A L'AVANCE, DECOUVRER ET DEGUSTER UNE RECETTE ET QUELQUES ASTUCES AVEC UN VERRE DE CHASSELAS
EN COMPAGNIE DU CHEF 35.- PAR PERSONNES)

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 75.-,

NOS PRIX SONT TVA 7,7% INCLUDE.

LE MENU DECOUVERTE

DES 2 PERSONNES

FONDUE MOITIE & MOITIE A LA TOMATE REVISITE
SUCETTE PARMESAN ET TOMATE SECHEE

TRILOGIE GT.
ROSE DE SAUMON GRAVLAX SUR SON MIEL MOUTARDE, NEIGE DE BRILLAT SAVARIN AUX TRUFFES & GASPACHO VERT

DUO
SABLE DE FOIE GRAS AU PAIN D'EPICES ET VINAIGRE DE CAFE AVEC SON CAPUCCINO DE FOIE GRAS AUX KUMQUAT

CEVICHE DE LOUP DE MER AU KALAMANSI, SALICORNES ET POMME GRANNY SMITH SUR GLACIS DE POIVRONS DOUX AU PIMENTS D'ESPELETTE, CROUSTILLANT DE PAIN LIQUIDE A LA CORIANDRE

SAINT-JACQUES DU MONT SAINT-MICHEL A LA PLANCHA ET RAVIOLE SUR LENTILLES VERTES PERLINES AU SAUCISSON VAUDOIS, JUS DE CORIANDRE

CARRE D'AGNEAU D'IRLANDE EN FARCI DE CHAMPIGNONS SUR RISOTTO D'ENDIVES AUX TRUFFES NOIRES JUS REDUIT

OU

CUISSE DE CANETTE SAUVAGINE CONFITE SUR SON CHUTNEY DE CHOUCROUTE
JUS AU VIN CUIT ET PUREE DE LEGUMES

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

A LA DECOUVERTE DE NOS SORBETS MAISON ET MOUSSE DU MOMENT

ANANAS EN CHAUD-FROID AU LAIT DE COCO ET TAPIOCA SUR MERINGUE
SORBET AMARETTO & MOUSSE DU JOUR

MENU CANETTE 141.-
MENU AGNEAU 141.-

MENU GOURMAND

POUR TOUTE LA TABLE, LE MEME MENU AVEC UNE ENTREE SURPRISE EN PLUS
ET PLAT PRINCIPAL UNIQUE. 159.-

ALLERGIES & PROVENANCE :

NOTRE PERSONNEL EST A VOTRE DISPOSITION POUR REpondre A VOS BESOINS & QUESTIONS CONCERNANT LES EVENTUELLES ALLERGIE QUI VOUS TOUCHE ET D'ADAPTER LES PLATS EN CONNAISSANCES.

NOUS TENONS A VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES PROVENANCES : DES VIANDES ET POISSONS SELON (ODAIU)