

Restaurant



Menu carte du Chesnoy

à 29 Euros (2 plats), à 34 Euros (3 plats),

à 39€ (3 plats et plateau de fromages)

LES ENTREES

Les six huitres de Normandie N°3.

Saumon d'Ecosse « label rouge » fumé par nos soins,
citron confit et espuma au basilic

Foie gras de canard cuit au naturel, mousseline et
caramel de pomme acidulée.

Velouté de choux-fleur perlé à l'huile de truffe blanche,

Taboulé de quinoa aux agrumes, émietée de crabe à la coriandre fraîche.

L'entrée du moment.

LES POISSONS

Filet de bar rôti sur la peau, piquillos et jambon cru,
sauce émulsionnée au safran.

Gambas rôties et riz arborio à la façon d'un risotto, nuage de parmesan.

Dorade royale juste saisie, raviole de légumes confits, émulsion de bisque.

LES VIANDES

Magret de canard rôti, jus acidulé au miel et vinaigre de Xéres, fine purée de carottes infusée au cumin.

Ris de veau poêlé, choux vert braisé à la bière, sauce crémeuse à la moutarde violette.

Filet de boeuf dans l'esprit du célèbre Rossini (sup+6€).

Epaule d'agneau confite, jus court au romarin, crème d'ail.

LES DESSERTS

Salade et fromage du jour

Croustillant au chocolat "alto el sol" du Pérou, grué de cacao et jus de mangue.

Panna cotta infusé à la vanille Bourbon, compotée d'ananas.

Evanescence de poire, crème légère au vieux rhum et croustillant au poivre de Sichuan.

La classique tarte fine aux pommes, sauce et glace caramel à la fleur de sel.

L'after-eight en mousse onctueuse et glace au thé.

Menu à thème
vendredi 9 et samedi 10 mars 2012
48€
" Retour d'Asie"

L'Amuse-bouche :

Huitre de Normandie marinée au yuzu, ikura et basilic thaï



Sashimi de saumon « label rouge » au gingembre et kalanausi.



Brochette de gambas dans l'esprit des satays indonésiennes, nouilles sautées aux champignons noirs.



Le maki cuit de lotte au yakinori, pâte riso et bok choï juste saisi.



Granité au saké.



« Le baby gulling », côte et poitrine de cochon de lait laqué, accompagné de riz blanc.



Croustillant au sésame doré, ganache au chocolat noir rehaussé au wasabi et glace au thé matcha.