RESTAURANT LE CHAPEAU ROUGE

Menu A 39,50

Dîner du 13 février 2010 et déjeuner du 14 février 2010

****

Mise en bouche – Clams en persillade, céleri et poutargue

****

Chaud-froid au jus de pomme verte et langoustines, crème de céleri

Ou

Escalope de foie de canard poêlée aux jeunes pousses d'épinards et pommes séchées

****

Granité au pamplemousse rose et baies roses

****

Ris de veau doré au sautoir, cèpes et gnocchis gratinés au parmesan

Ou

Selle d'agneau aux zestes d'agrumes torréfiés, courgettes rondes et jus infusé au romarin

****

Chariot de fromages

****

Coque chocolat, poire belle Hélène

Ou

Mangue enrobée dans un caramel aux fruits de la passion sur une fine meringue