

Quelques Entrées...

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan, marinade de citrons et huile d'olive
 Terrine de légumes glacés, coulis de tomates fraîches
 Filets de rouget et sa compotée de fenouil
 Bouquet de mâche, émincés de lapin mariné aux aromates
 Hure de raie aux poivrons confits et aux aromates
 Moelleux de saumon fumé aux saveurs d'avocats, crème au citron vert
 Rillettes de lapin au romarin, pain aux céréales
 Verrine de crumble niçois au fromage de chèvre
 Brochette de billes de légumes et éventail de magret de canard fumé
 Hure de confit de canard à l'orange, petite salade de mâche et pignons
 Mille feuilles de tomates et aubergines au chèvre frais et mozzarella
 Rouleaux de jambon de Bayonne à la confiture de tomates et feta, croquant d'endives et vinaigrette de cidre
 Bavarois Périgourdin
 Arlequin de truite aux aubergines et tomates confites
 Cannellonis de carpaccio de bœuf, bavarois au parmesan
 Dôme de crabe et saumon fumé aux pommes, rosace de mâche et croûtons
 Tartare de cabillaud mariné et rosace de courgettes, barquette de chutney de tomates
 Assiettes de cinq frivolités potagères, mesclun et sa pince en bambou
 Mille feuilles de saumon frais et fumé, crème de raifort
 Saumon cru mariné à l'aneth et toasts
 Cannellonis de mozzarella à la viande des grisons et tapenade, salade composée
 Verrine de caviar d'aubergines au saumon fumé et perles du Japon
 Dôme de saumon fumé surprise, crème citronnée aux œufs rouges
 Terrine de homard et son godet de bambou à l'émulsion de basilic et son mesclun
 Terrine de Saint-Jacques, verrine de coulis de tomates aux herbes de Provence, buisson de julienne de légumes
 Bavarois de pomelos en verrine et son petit filet de sole
 Eventail d'asperges au saumon fumé, crème citronnée
 Verrine de mascarpone de tomates épicées, crème de tapenade et écrevisses
 Demi-Bambou garni de quinoa de concombre et citron vert, brochette de gambas safranée
 Chiffonnade de jambon de Bayonne, carré de fourme aux abricots et aux noix
 Nems de foie gras au pain d'épices
 Marbré de foie gras aux raisins macérés au Muscat de Mireval

Quelques Plats...

Mille feuilles de rouget aux tomates confites
 Souris d'agneau et son jus aux herbes
 Paupiette de pintade
 Cuisse de lapin en gibelotte vallée d'auge
 Pavé de saumon au crumble de légumes
 Dos de cabillaud rôti, tapenade d'olives noires, jus d'oranges et romarin
 Pavé de thon mi-cuit au sésame
 Mini brochettes de Saint Jacques et gambas
 Pavé de lotte et sa sauce au champagne
 Magret de canard à l'ananas et au gingembre confit
 Canon d'agneau rôti au miel épicé
 Côtes d'agneau marinées
 Croustillant d'agneau au thym
 Filet de canard en croûte de pain d'épices
 Filet de sole tressée à l'estragon
 Pannequet de veau à la crème de champignons
 Filet d'agneau rôti aux parfums du Périgord
 Longe de veau rôtie au beurre de foie gras
 Pavé de bœuf poêlé, sauce Chinon
 Grenadin de veau, sauce aux cèpes
 Tournedos de bœuf, sauce châteaubriand,



Quelques Légumes...

Bouquet de brocolis et jeunes carottes, effeuillé de pomme de terre
 Tatin de tomates et quinoa juste crémé
 Gâteau provençal et ses endives braisées
 Pois gourmands et sa galette de polenta
 Brochettes de légumes au curry et tagliatelles à l'encre de sèche
 Emincé de fenouil sur son fond d'artichaut et risotto safrané au parmesan
 Farcis de légumes et sa purée au safran et estragon
 Tatin d'aubergines à la mozzarella et sa purée aux olives vertes
 Tian de légumes et sa brochette de pomme de terre ratte au sel de Guérande
 Lasagne de purée de légumes et ses tomates grappes
 Pomme de terre farcie à l'écrasé de marrons et ses fèves

Quelques Desserts...

Crumble aux fruits du moment
 Salade de fruits frais
 Bavarois aux fraises et son coulis
 Terrine d'oranges et pamplemousses et sa tuile aux agrumes, coulis de fruits de la passion
 Figues rôties à la crème d'amandes, coulis de fruits rouges
 Terrine aux trois chocolats
 Tarte tatin et sa crème fraîche
 Verrine pistache nougat Dacquoise pistache, compotée d'abricot et nougat
 Verrines de fraises au basilic et blanc manger, petite mignardise
 Verrines de tiramisu aux framboises et litchees, mignardises
 Amarettis : Biscuit dacquoise, feuilletine, mousse chocolat blanc légère, amarena
 Aumônières de fruits frais et sa crème légère, coulis caramélisé
 Blanche neige : Mousse au chocolat blanc à la mangue et son biscuit aux épices à pain d'épices
 Caprice : Mousse chocolat noir et mousse vanille recouvert d'une fine couche caramélisée
 Celaja : (macaron noisette, crème brûlée, chocolat)
 Champenois : biscuit cuillère, bavaroise champagne, fruits frais, meringue italienne
 Charlotte martiniquaise
 Chocolat noisette : Fond croustillant, crémeux chocolat noisette, glaçage chocolat
 Chocomarrons : Gâteau au deux chocolat et crème de marrons
 Clairette individuelle et sa crème anglaise (meringue chocolat, mousse chocolat légère)
 Douceur chocolatée : Mousse au chocolat sur des macarons vanille, et sa crème anglaise vanillée
 Douceur de cannelle : Mousse cannelle, gelée au Bailey's et ganache
 Drakkar : Feuillantine et sa dacquoise nappées de chocolat noir, ses pyramides pistache
 Estival : Sablé breton et sa crème brûlée, framboises fraîches ou poires suivant la saison
 Fleur de sel : Sablé breton, crémeux au caramel et bavaroise au chocolat
 Fraisier
 Framboisier
 Gratin de fruits rouges sur sa compotée de fruits jaunes et son crémeux marsala
 Merveilleux : Gâteau au chocolat noir et aux écorces d'oranges confites
 Mille fleurs : biscuit Joconde, mousse abricot, mousse miel et abricots caramélisés
 Moelleux au chocolat et son cœur d'orange, crème fouettée
 Normand : bavarois caramel, pommes au calvados, biscuit
 Royal : Biscuit dacquoise, feuilletine, mousse chocolat
 Sablés breton aux fruits rouges, crème légère à la pistache (en saison)
 Soufflé pain d'épices : mousse pain d'épices, poire caramélisée
 Tartelettes et sa poire pochée à la sangria
 Triskel : Bavarois vanille et caramel et sa nougatine au beurre salé de Guérande
 Tropical : Biscuit cuillère, mousse ananas, émincé de kiwi frais
 Syracuse : macaron, chantilly, framboises
 Trilogie gourmande : Macarons à l'anis et aux fruits frais, verrine de tiramisu, moelleux au chocolat

