

Table des matières

Introduction	5	■ Papillotes croustillantes de gambas marinées	25	■ Papillotes de poulet au poivron rouge, feta et piment d'Espelette	42	■ Petites bouchées croustillantes de fraises à la menthe et au chocolat blanc	58
Entrées	11	■ Cabillaud au beurre d'herbes en papillote de laitue de mer	26	■ Nems de bœuf haché aux épinards et au parmesan	44	■ Framboises de saison à la ganache légère	60
■ Fonds d'artichaut farcis à la persillade et au fromage de chèvre	12	■ Médallions de congre épicé au safran et confit de poivron accompagné de rouille provençale	28	■ Joue de bœuf sauce goulache au paprika doux	46	■ Pêches blanches au muscat et sirop de mûre en papillote de crêpe croustillante	61
■ Millfeuilles de pommes de terre et topinambours à la saucisse de Morteau	13	■ Daurade royale au naturel	30	■ Roulés de veau aux noix et à la crème de roquefort	46	■ Poires fourrées à la frangipane de pistache, sauce chocolat	62
66 ■ Samossas de saumon label rouge mi-cuit mariné à l'huile d'olive et 5 baies	14	■ Lotte au vin blanc	30	■ Mignon de porc aux légumes nouveaux, sauce caramélisée au vinaigre balsamique	48	■ Crumble de pommes confites au sirop d'érable, noix et canneberges	64
■ Paquets de chou chinois farcis au poulet, pousses de haricots mungo et champignons noirs	16	■ Papillotes de filets de saint-pierre aux pétoncles et aux tomates cerise	32	■ Rôti d'échine entier à la fondue d'échalote	50	■ Quetsches chaudes en sabayon d'amaretto, glace à la vanille	64
■ Papillote-tartiflette à la viande des Grisons	17	■ Rôti de saumon au jambon fumé en papillote d'oseille	33	■ Agneau en papillote de potimarron	50		
■ Feuilles de vigne farcies à l'agneau épicé et au fromage de brebis	20	■ Thon frais à l'émincée de poivrades, cébettes et olives	36	■ Épaule d'agneau piquée d'ail aux herbes fraîches en feuille de filo	51		
■ Papillotes de briochettes aux cèpes et au foie gras	20	■ Truite entière au gomasio	36				
Poissons	23	Viandes	39	Desserts	55		67
■ Aumônières de noix de Saint-Jacques persillées en papillote de blé noir	24	■ Cuisses de lapin à la tomate et au citron façon osso buco	40	■ Brochettes de petits abricots aux macarons et miel anisé	56		
		■ Cailles sous la cendre farcies au foie gras et aux champignons sauvages	41	■ Bananes et mangues au beurre salé, sorbet citron vert	56		
				■ Figs rôties aux pignons et sirop de citron, crème anglaise au miel et au thym	57		