

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 | | |
| ■ 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 | | |