

# MENUS SEMINAIRES AUTOMNE / HIVER 2011-2012

ENTREE / PLAT (poisson ou viande) / DESSERT

## ENTREES

Coussin de saumon fumé par nos soins et son tourteau

\*\*\*\*

Velouté de courge à l'huile de noix  
Raviole de foie gras de canard, émulsion au lard

\*\*\*\*

Œuf fermier à la coque de pain d'épices  
Velours de cèpes, jambon Serrano et réduction de balsamique âgé

\*\*\*\*

Terrine de gibier aux lentilles du Puy  
Vinaigrette aux truffes et salade de figues

\*\*\*\*

Consommé de bœuf au vin rouge  
Petits légumes croquants et croûtons au Raifort

## POISSONS

Papillote croustillante au saumon  
Riz à la bisque de homard et fondue de poireaux

\*\*\*\*

Truite de Vézaz et sa duchesse au marron  
Feuille de choux de Bruxelles et son beurre blanc

\*\*\*\*

Filet de Dorade et son écrasée de pommes de terre  
Topinambour rôti au romarin et sa réduction de carotte

\*\*\*\*

Rouleau d'aiglefin au consommé de betteraves  
Sa purée de potiron et ses gnocchis dorés au beurre

## VIANDES

Magret de canard du Gers rôti aux pignons de pin  
Pommes fondantes, choux étuvé et jus aux airelles

\*\*\*\*

Suprême de faisan de l'Ain  
Endive braisée aux agrumes  
Gratin à l'ail et jus au poivre de Sichuan

\*\*\*\*

Filet mignon de cochon au romarin  
Cocos au lard fumé  
Salsifis sautés et jus moutardé

\*\*\*\*

La selle d'agneau aux épinards  
Choucroute braisée aux légumes et réduction de jus

## DESSERTS

Tarte Tatin aux pommes  
Glace Cannelle

\*\*\*\*

Bavarois au Tokaji  
Son pruneau à l'Armagnac

\*\*\*\*

Millefeuille de poires pochées au vin rouge  
Sabayon aux épices et sauce caramel

\*\*\*\*

Moelleux au chocolat, noyau à la banane  
Réduction de papayes

\*\*\*\*

Clafoutis aux griottines  
Glace au lait d'amande  
Verrine à la vanille