

**Ce menu est juste à titre indicatif pour notre site internet !**

**Dimanche 7 février 2010,**  
pour le dîner, Alexandre & son équipe ont cuisiné,

■ Vert Olive - **90 €**

■ Rouge Cerise - **60 €**

le menu, suivant sa couleur, est préparé & servi à l'ensemble de la table

- Homard poché au citron vert, livèche & coriandre,  
un bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- Un lieu étuvé au sel,  
jeunes poireaux, langue de boeuf « snackée », émulsion & bouillon de brandade
- Un filet de daurade tout juste cuit,  
chou pack choï, avocat & crème de crustacés  
piment, agrumes & menthe - croûtes de cacahuètes
- *Direct . . .*  
Lotte / Mangue / Poivre
- Noix de Saint-Jacques rôtie,  
crème de céleri rave, mandarine de Mikan, mizuna, ragoût & jus moussé au chorizo
- La poitrine de pigeonneau rôti,  
une pastilla d'épices & de sucre, feuilles de chou, jus & crème d'amandes / pistache
- Quelques feuilles de mâches,  
Cantal, jus de volaille, beurre & jambon, tranches de pain à l'huile d'olive
- Le "Pom'sandwich 09" - *Coriandre & Banane*  
mélées de pommes, pâte de coriandre & chantilly banane
- Une feuille de nougatine cacao,  
chocolat blanc et truffe "*Mélanosporum*", crème de châtaignes grillées

■ Violet Prune - le menu enfant - **20 €**

Pour nos jeunes convives de moins de 10 ans un menu Surprise