

M

HENRI MOREL

MAISON DE GOÛTS



Saint Valentin

Et si vous en profitez pour dîner à deux ?

Carte proposée du jeudi 11 au dimanche 14 février 2021 • Commandes 48 h à l'avance.

Un peu...

LES 2 APÉRITIFS GOURMANDS 24 €

8 Gourmandises froides

- Sucette de saumon fumé et betterave chioggia, crème aux herbes fines et citron vert
- Blinis de langoustine, crème de yuzu, œufs de truite ✕
- Lingot croustillant de foie gras, gelée de pommes et agrumes ✕
- Maki mangue au crabe, gingembre et coriandre ✕

4 Gourmandises chaudes

- Croustade de ris de veau et homard
- Croque-monsieur aux truffes ✓

UN PEU... ET DES BULLES,

avec bouteille de Champagne Taittinger Brut **54 €**

Beaucoup...

Le petit pot de foie gras des Landes, fabrication maison 120 gr pour 2 personnes petites brioches et Chutney de mangue **39 €**

BEAUCOUP... ET DES BULLES,

avec bouteille de Champagne Taittinger Brut **69 €**

Passionnément...

2 boxes petits plats et gourmandises 80 €

- 16 Pièces salées
- 4 Cocottes au choix
- 8 Mignardises

PASSIONNÉMENT... ET DES BULLES,

avec bouteille de Champagne Taittinger Brut **110 €**

LES CANAPÉS FROIDS

- Miniburger de chèvre frais, magret fumé au miel et vinaigre balsamique ✓
- Blinis de langoustine, crème de yuzu, œufs de truite ✕
- Lingot croustillant de foie gras, gelée de pommes et agrumes ✕
- Sashimi de thon aux 3 sésames ✕
- Salade de King crabe façon César ✕
- Rémoulade de céleri aux truffes et copeaux de foie gras ✕ ✓
- Aubergine grillée, houmous et grenade, vinaigrette d'herbes ✕ ✓
- Confit de veau au miel et boulgour au vinaigre balsamique ✕

LES PETITES COCOTTES (4 au choix)

- Les noix de Saint Jacques rôties au Chardonnay risotto de céleri aux truffes fraîches, et petits légumes braisés
- La fricassée de homard breton au Champagne **(+6 €)** mousseline de Belle de Fontenay et persil plat
- L'émincé de poularde fermière de Culoiseau* farcie aux truffes fraîches purée de pomme de terre et poêlée de chanterelles

* Élevées à Moutiers-au-Perche en Normandie

LES MIGNARDISES

- Le tiramisu, passion et mangue
- Le chou croustillant praliné
- La feuillantine chocolat cassis
- Mont-blanc meringué

À la folie... (mais pas trop)

LE CAVIAR OSSETRA ROYAL DE LA MAISON PETROSSIAN
Sa structure délicate et ses élégants reflets dorés séduisent tous les amateurs. Il présente des saveurs marines et des notes de noix vertes parfaitement équilibrées. Un caviar puissant et généreux, un plaisir immédiat.

La boîte de caviar Ossetra Royal 50 gr accompagnée de blinis et crème fraîche d'Isigny **130 €**

À LA FOLIE ET DES BULLES,

avec bouteille de Champagne Taittinger Brut **160 €**

Les petits plats dans les grands

2 menus en tête-à-tête

Entrée, plat et dessert **104 €**

Avec bouteille de Champagne Taittinger Brut **134 €**

Ou une entrée **20 €**

Ou un plat **30 €**

ENTRÉES

- Les noix de Saint Jacques rôties au Noilly, endivettes caramélisées et cressonnette
- Le cœur royal de saumon fumé, blinis de maïs et crème légère de haddock au citron jaune de Nice
- Le millefeuille de légumes, œufs de caille pochés, sauce persillée et mâche ✕ ✓

LES PLATS

Mer

- Les noix de Saint Jacques rôties au Chardonnay, risotto de céleri aux truffes fraîches et petits légumes braisés
- Le homard breton (500 gr), fondue d'épinard, beurre léger mandarine **(+ 15 €)**

Terre

- L'émincé de poularde fermière de Culoiseau* farcie aux truffes fraîches, mousseline de pomme de terre poêlée de Chanterelles et sauce truffes
* Élevées à Moutiers-au-Perche en Normandie
- Le filet de veau rôti aux morilles jus court, crème de persil, étuvée de navets, panais, carottes, oignons de Roscoff et pomme Poseval
- Le risotto de céleris aux truffes fraîches navets, panais, carottes et oignons de Roscoff ✕ ✓

LES DESSERTS

- La Pavlova, crèmeux châtaigne, coulis passion
- Le dôme mangue cœur passion, biscuit façon cheese cake

✕ **Sans gluten**

✓ **Végétarien ou possibilité végétarien. Prix TTC.**