

Fromages

Chariot de Fromages

*Les Meilleurs Fromages Français AOC
Sélectionnés par Jacques*

Desserts

Baba au Rhum

*Pâtisserie Fraîche Pochée dans
du Vieux Rhum des Îles*

Charlotte Cécile

*Gâteau aux Boudoirs au Chocolat Valrhona
et à la Vanille*

Sélection de Pot de Crème “pas Brûlée”

Pot de Crème à la Vanille, au Chocolat ou au Café

Mille-Feuille

*Couches de Pâte Feuilletée Croustillante
et Crème Légère à la Vanille*

Choux à la Crème

Choux Fourrés à la Crème Chantilly

Mousse au Chocolat

Mousse au Chocolat du Café de Paris

Tarte aux Pommes à la Frangipane

La Tarte aux Pommes Préférée de Jacques

Crème Brûlée à la Lavande

Crème Brûlée à la Lavande

Glaces et Sorbets

*Glaces : Pistache, Vanille, Chocolat
Sorbets : Citron, Framboise, Abricot*



Jacques

Amuse-Bouche

Barbajuan

Ravioli Croustillant fourré d'Épinards et Sauce Tomate

Hors-d'Oeuvres Froids

Terrine de Foie Gras de Canard à la Gelée de Coing

Terrine de Foie Gras de Canard à la Gelée de Coing et Brioche Grillée

Salade de Crabe au Raifort et Sauce à l'Orange Sanguine

Morceaux de Crabe du Maryland au Raifort et à la Sauce à l'Orange Sanguine

Escalope de Foie Gras Crue aux Artichauts

Salade d'Artichauts sur une Fine Escalope de Foie Gras du Périgord avec une Vinaigrette aux Truffes Noires

Homard et Caviar, Radis d'Hiver, Émulsion au Miel d'Acacia et Vinaigre de Xeres

Homard du Maine à la Vapeur et Salade de Caviar avec des Radis d'Hiver accompagné d'une Émulsion au Miel d'Acacia et au Vinaigre de Xeres

Pannequet de Saumon en Tartare

Tartare de Saumon dans un Gravlax de Saumon et Rosace de Concombre

Salade de Rouget, Piperade et Sauce Vierge

Salade de Rouget Poêlé et Piperade de Légumes accompagnées d'une Vinaigrette à la Tomate, aux Échalotes et au Citron

Cœur de Laitue à l'Échalote et Roquefort

Cœur de Laitue de Boston aux Échalotes et au Roquefort



Hors-d'Oeuvres Chauds

Escargots à la Bourguignonne

Escargots Traditionnels au Four dans leur Coquille au Beurre à l'Ail de Bourgogne

Feuilleté d'Asperges Vertes aux Fruits de Mer

Assortiment de Fruits de Mer et Asperges Vertes dans une Pâte Feuilletée, Bisque de Homard

Cuisses de Grenouilles en Persillade, Flan de Persil

Cuisses de Grenouilles Sautées en Persillade, Flan de Persil

Soufflé au Fromage de Chèvre Monte Carlo

Soufflé au Fromage de Chèvre Fondu accompagné d'une Sauce aux Tomates Anciennes

Moules Marinières

*Moules Fraîches aux Échalotes, au Vin Blanc et au Persil
(peut varier en fonction du marché local)*

Soupes

Gratinée à l'Oignon

Soupe à l'Oignon Gratinée au Gruyère

Crème de Potiron

Soupe Crémeuse au Potiron

Soupe de Poisson Marseillaise

Soupe au Poisson à la Rouille et aux Croûtons à l'Ail



Jacques

Poissons

Darne de Saumon Grillée, Sauce Hollandaise

Saumon Grillé avec Pommes de Terre à la Ciboulette et Sauce Hollandaise

Bouillabaisse

Ragoût de Poissons Méditerranéens et d' Homards dans un Bouillon au Safran et à la Rouille

Gambas Sautées Provençale

Gambas Sautées à l'Huile d'Olive Vierge Extra Lessatini, à l'Ail, au Persil et aux Tomates

Sole Grenobloise

Sole Sautée accompagnée de Croûtons Croustillants et de Beurre au Citron et aux Câpres

Homard Thermidor à ma Façon

Homard du Maine Cuit dans sa Carapace avec une Sauce Crémeuse aux Champignons, accompagné de Parmesan Croustillant

Coquille Saint-Jacques aux Morilles et Pommes de Terre Fondantes

Coquilles Saint-Jacques Sautées sur Pommes de Terre Fondantes et Sauce aux Morilles

Filet de Barbue au Citron et Tian de Pommes de Terre à l'Ail

Filet de Barbue Braisé au Citron Confit et au Tian de Pommes de Terre à l'Ail et de Courgettes

Viandes

Filet de Bœuf aux Cinq Poivres

Filet de Bœuf aux Cinq Poivres avec une Sauce Légère au Cognac et Pommes de Terre Anna

Filet d'Agneau en Croûte, Farci à la Pistache

Filet d'Agneau en Croûte Farci à la Pistache, avec une Sauce au Cabernet Sauvignon

Canard à l'Orange

Magret de Canard Croustillant avec Sauce à l'Orange, Gratin de Pommes de Terre et Chou Rouge Braisé



La Rôtisserie

Poulet Fermier Rôti aux Herbes

Poulet Fermier aux Herbes dans son Jus

Carré de Porc Ibérico au Piment d'Espelette

Carré de Porc Ibérico au Piment d'Espelette et au Cidre accompagné d'une Pomme au Four

Carré de Veau Mariné à la Tapenade

Carré de Veau Mariné à la Tapenade Provençale et à l'Ail

Train de Côte de Bœuf Rôti aux Herbes de Provence

Train de Côte de Bœuf Cuit à Point au Poivre et aux Herbes de Provence

Sauces au Choix

Moutarde en Grains, Poivre, Bordelaise, Béarnaise, Choron

Les Cassolettes

Frites Maison

Purée de Pommes de Terre Classique

Pommes de Terre Rôtisserie

Gratin Dauphinois

Chou-Fleur au Gratin

Ratatouille

Riz Pilaf

Haricots Verts

