

Bistrot Chez Rémy

Menu Adulte – 1^{er} service

Mise en bouche

Cœur de filet de saumon fumé sur un tartare d'artichauts confits, crème au caviar

Suprême de volaille fermière farcie aux morilles, crème de morille, pommes dauphine à la brisure de truffes, poêlée de légumes

Trilogie de Brie de Melun : ciboulette, noix et sésame wasabi

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Enfant – 1^{er} service

Mise en bouche

Éclair au saumon fumé et fromage frais

Suprême de volaille fermière au jus, légumes et pommes confites

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Menu Végétarien – 1^{er} service

Mise en bouche

Carpaccio d'asperges vertes à l'huile des Baux de Provence et tartare d'artichauts confits

Feuilleté aux champignons des bois, pommes dauphine à la brisure de truffes, poêlée de légumes

Trilogie de Brie de Melun : ciboulette, noix et sésame wasabi

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Adulte – 2^e service

Mise en bouche

Cœur de filet de saumon fumé sur un tartare d'artichauts confits, crème au caviar

Nage de Saint-Jacques à la bisque de homard

Suprême de volaille fermière farcie aux morilles, crème de morille, pommes dauphine à la brisure de truffes, poêlée de légumes

Trilogie de Brie de Melun : ciboulette, noix et sésame wasabi

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Enfant – 2^e service

Mise en bouche

Éclair au saumon fumé et fromage frais

Suprême de volaille fermière au jus, légumes festifs et pommes confites

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Menu Végétarien – 2^e service

Mise en bouche

Carpaccio d'asperges vertes à l'huile des Baux de Provence, tartare d'artichauts confits

Ravioles aux truffes, salade d'herbes

Feuilleté aux champignons des bois, pommes dauphine maison, poêlée de légumes

Trilogie de Brie de Melun : ciboulette, noix et sésame wasabi

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Auberge de Cendrillon

Menu Adulte – Service Unique

Mise en bouche

Homard breton, vinaigrette, espuma d'oursin et salade d'herbes

Cassolette de lotte et Saint-Jacques, nage de petits légumes, sauce safranée

Trou normand : Sorbet de pomme verte et sa larme de Calvados

Filet de bœuf en croûte, cocotte de mini-légumes, jus corsé truffé

Délice fromager : Fourme d'Ambert, poire pochée et raisins secs

Dessert du Nouvel an

Café et Mignardises

Menu Enfant – Service Unique

Mise en bouche

Cœur de saumon mi-fumé, crème aux herbes et brioche au sel

Brouillade d'œufs au comté

Grenadin de veau, gratin de pomme de terre au fromage

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Menu Végétarien – Service Unique

Mise en bouche

Mesclun d'herbes et asperge verte, vinaigrette à la truffe

Risotto aux cèpes

Tourte aux épinards et légumes d'antan

Délice fromager : Fourme d'Ambert, poire pochée et raisins secs

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Walt's – an American Restaurant

Menu Adulte – 1^{er} service

Œuf cocotte basse température, émulsion de pain d'épices et chips de lard fumé

Ravioli de king crab, langoustines en escabèche, vinaigrette en gelée, écume d'orange et salade de la mer

Canon d'agneau pré salé farci, viennoise de pepper jack, mac'n'cheese à la crème d'artichaut à la truffe, salade d'herbes

Délices fromagers : Fourme d'Ambert, Chaource, Beaufort

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Enfant – 1^{er} service

Mise en bouche du chef

Saumon mariné, crème de citron confit, dips d'avocat croustillant

Suprême de volaille, sauce barbecue, gratin dauphinois et crème d'haricots verts

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Menu Végétarien – 1^{er} service

Velouté de cresson, quenelle de crème d'Isigny, tuile de parmesan

Mini-légumes crus et cuits légèrement acidulés, crumble de pain noir, émulsion d'ail safranée

Tempura de tofu et poireaux confits, hollandaise truffée, écrasée de pomme de terre ratte à l'huile des Baux de Provence

Délices fromagers : Fourme d'Ambert, Chaource, Beaufort

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Adulte – 2^e service

Œuf cocotte basse température, émulsion de pain d'épices et chips de lard fumé

Ravioli de king crab, langoustines en escabèche, vinaigrette en gelée, écumes d'orange et salade de la mer

Saint-Pierre façon New burg, légumes d'hiver confits au beurre de baratte, crumble de pain noir, beurre blanc anisé

Entre-deux : Sorbet pomme verte au Bourbon Jim Beam

Canon d'agneau pré salé farci viennoise de pepper jack, mac'n'cheese à la crème d'artichaut à la truffe, salade d'herbes

Délices fromagers : Fourme d'Ambert, Chaource, Beaufort

Dessert du Nouvel an

Café et mignardises

Menu Enfant – 2^e service

Mise en bouche du chef

Saumon mariné, crème de citron confit, dips d'avocat croustillant

Suprême de volaille, sauce barbecue, gratin dauphinois et crème d'haricots verts

Dessert du Nouvel An

Sucrieries de mon enfance

Menu Végétarien – 2^e service

Velouté de cresson, quenelle de crème d'Isigny, tuile de parmesan

Mini-légumes crus et cuits légèrement acidulés, crumble de pain noir, émulsion d'ail safranée

Tempura de tofu et poireaux confits, hollandaise truffée, écrasée de pomme de terre ratte à l'huile des Baux de Provence

Chili végétarien façon Walt's

Délices fromagers : Fourme d'Ambert, Chaource, Beaufort

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Blue Lagoon Restaurant

Menu Adulte – 1^{er} service

Mise en bouche

Langouste entière sur salade de racines aux fruits de la passion, vinaigrette mangue

Tournedos de veau, beurre rouge, poivre de sichuan, pince de homard à la crème de shiso, purée de céleri aux éclats de truffe, poêlée de légumes confits

Trilogie de Roquefort : chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Enfant – 1^{er} service

Mise en bouche

Petits farcis de tomate et fromage

Dos de volaille coco, frites de patate douce, légumes confits

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Menu Végétarien – 1^{er} service

Mise en bouche

Salade de racines aux fruits des îles, makis de légumes, vinaigrette de mangue

Poêlée de légumes confits aux cèpes, rosace de pomme de terre, rougail de tomate

Trilogie de Roquefort : chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

Dessert du Nouvel An

Café et Mignardises

Menu Adulte – 2^e service

Mise en bouche

Langouste entière sur salade de racines aux fruits de la passion, vinaigrette mangue

Noix de Saint-Jacques rôtie, beurre blanc aux agrumes, risotto au lait de coco

Tournedos de veau, beurre rouge, poivre de sichuan, pince de homard à la crème de shiso, purée de céleri aux éclats de truffe, poêlée de légumes confits

Trilogie de Roquefort : chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Enfant – 2^e service

Mise en bouche

Petits farcis de tomate et fromage

Dos de volaille coco, frites de patate douce, légumes confits

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Menu Végétarien – 2^e service

Mise en bouche

Salade de racines aux fruits des îles, makis de légumes, vinaigrette de mangue

Velouté de potimarron aux girolles et châtaignes

Poêlée de légumes confits aux cèpes, rosace de pomme de terre, rougail de tomate

Trilogie de Roquefort : chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

Dessert du Nouvel an

Café et Mignardises

California Grill

Menu Adulte – 1^{er} service

Mise en bouche

Méli -mélo de quinoa bio à la truffe et homard parfumé d'une mayonnaise au yuzu et copeaux de caviar

Bœuf wagyu (origine Japon) en deux services : laqué au poivre sauvage avec gâteau de pomme de terre et légumes d'hiver glacés au champagne, et en cuisson douce avec sa purée de racine à l'huile d'olive

Délices fromagers : Beaufort, Brillat Savarin, sésame, Camembert, Fourme d'Ambert et Epoisses

Dessert du Nouvel An

Menu Enfant – 1^{er} service

Mise en bouche

Tour du monde de produits festifs : pince de homard, dos de saumon fumé et mousse de foie
Cocotte de sot-l'y-laisse de poulet aux morilles, palet de pommes de terre confites et champignons façon burger

Dessert du Nouvel An

Sucrieries de mon enfance

Menu Végétarien – 1^{er} service

Mise en bouche

Soupière à la truffe noire

Chartreuse de graines d'amarante aux petits légumes et truffe fraîche, cryoextraction de betterave

Délices fromagers : Beaufort, Brillat Savarin, sésame, Camembert, Fourme d'Ambert et Epoisses

Dessert du Nouvel An ou Sorbet maison et fruits de saison

Menu Adulte – 2^e service

Mise en bouche

Méli -mélo de quinoa bio à la truffe et homard parfumé d'une mayonnaise au yuzu et copeaux de caviar

Noix de Saint-Jacques française, risotto crémeux et cryoextraction de betterave au beurre doux

Bœuf wagyu (origine Japon) en deux services : laqué au poivre sauvage avec gâteau de pomme de terre et légumes d'hivers glacé au champagne, et en cuisson douce avec sa purée de racines à l'huile de truffe

Délices fromagers : Beaufort, Brillat Savarin, sésame, Camembert, Fourme d'Ambert et Epoisses

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Enfant – 2^e service

Mise en bouche

Tour du monde de produits festifs : pince de homard, dos de saumon fumé et mousse de foie

Filet de bar rôti et celentani à la crème d'asperge

Cocotte de sot-l'y-laisse de poulet aux morilles, palet de pommes de terre confites et champignons façon burger

Dessert du Nouvel An

Sucrieries de mon enfance

Menu Végétarien – 2^e service

Mise en bouche

Soupière à la truffe noire

Mille-feuille de tomates et tofu, pesto de choux kale et pousses fraîches du moment

Chartreuse de graines d'amarante aux petits légumes et truffe fraîche, cryoextraction de betterave

Délices fromagers : Beaufort, Brillat Savarin, sésame, Camembert, Fourme d'Ambert et Epoisses

Dessert du Nouvel An ou Sorbet maison et fruits de saison

Café et mignardises

Yacht Club

Menu Adulte – Service Unique

Mise en bouche

Trilogie entre terre et mer : Noix de Saint-Jacques grillées sur wakamé, pointe de caviar, cœur d'espadon mi-cuit au poivre de Timut, œufs de poissons volants, cromesquis de caille, mousseline et chips de panais, jus réduit tomate

Sorbet au wasabi, limoncello, feuille d'or

Surf and turf : queue de langouste et noisette de cerf rôtis, pomme de terre écrasée à la truffe et tombée d'épinard, jus au porto

Chaud et froid de Roquefort, poire pochée et speculoos

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Enfant – Service Unique

Mise en bouche

Trilogie entre mer et terre : Noix de Saint-Jacques grillée et salade mange tout à la noisette, cromesquis de caille, cœur de saumon mi-fumé, mousseline de panais

Sorbet fraise tagada

Surf and turf des enfants : ballotine de volaille fermière aux champignons et gambas rôtie aux herbes fraîches, lingot de pomme de terre, jus tomate

Sucette de fromage frais aux raisins

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Menu Végétarien – Service Unique

Mise en bouche

Trilogie entre terre et mer : Salade de mange tout à la tomate confite, noisette et palet de radis blanc, tofu au sésame sur wakamé, cromesquis d'œuf de caille

Sorbet au wasabi, limoncello, feuille d'or

Royale d'asperges et risotto à la truffe

Chaud et froid de Roquefort, poire pochée et speculoos

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises