

# LA FLEUR D'ORANGER

## Menus 3 et 4 services

### Menu 3 services à 36 euros par personne ttc

*Une entrée, un plat et un dessert à choisir parmi le menu suivant :*

#### **Entrée :**

- Tartare de saumon aux pommes golden et sa crème aigrelette, toast.
- Croustillant de rouget parfumé au basilic.
- Salade de scampi et saint Saint-Jacques, amandes grillées, vinaigrette au curry doux
- Salade de magret fumé et foie gras, pignon de pin et croûtons, vinaigrette aux truffes et miel d'acacia
- Carpaccio de bœuf, mesclun de roquette et copeaux de parmesans
- Saumon mariné au citron vert, salade de légumes cuit et pignon de pin
- Salade de crevettes bouquets et ses billes de melon et concombre

#### **Plat :**

- Gigot d'agneau confit et ses jeunes légumes, pomme nature.
- Daurade royale grillée, tomate farcie à la niçoise, sauce pistou
- Ballottine de volaille farcie, bouquetière de légumes, sauce fine champagne.
- Filet de canard rôti, jeunes légumes glacés au miel d'acacias.
- Carré de bœuf aux légumes printaniers, pomme paillassons, sauce grand mère.
- Loup de mer, légume à la Russe, riz basmati, sauce safran

#### **Dessert :**

- Crème brûlée maison.
- Salade de fruit de saison et son coulis de framboises
- Mousse au chocolat au fruit rouge.
- Émotion au chocolat et sa crème anglaise parfumé

à la menthe fraîche.

- Capuccino de mangue et fromage blanc, coulis de fraises
- Croûte au citron et sa crème chantilly.

### **Menu 3 services à 45 euros par personne ttc**

*Une entrée, un plat et un dessert à choisir parmi le menu suivant :*

#### **Entrée :**

- Foie gras au naturel et sa confiture d'oignons, toast brioché.
- Duo de filet de soles pochées, juliennes de légumes, beurre de cerfeuil.
- Carpaccio de st Jacques et jeunes pousses de salades, vinaigrette aux truffes.
- Rôti de st jacques aux côtes de bettes, coulis de roquettes
- Fleur de courgettes farcies à la mousseline de saumon et homard , coulis de crustacées.
- Asperges à la flamande ou mousseline , rosace de saumon fumé.
- Foie gras de canard poêlé à la normande, jus de truffes.

#### **Plat :**

- Filet d'agneau et sa croûte au parmesan, garniture de saison.
- Dos de barbue en écailles de courgettes, jeunes légumes et ses fines pâtes au pistou.
- Paupiette de veau farci au cerfeuil et son jus aux morilles.
- Filet de soles farcies aux cépes , sauce bagatelle , asperges verte , tagliatelle fine.
- Dos de cabillaud, façon grand mère, sauce vin

blanc.

- Filet de bar grillé, jardinière de légumes, sauce bagatelle.
- Lotte rôtie, légumes fondants, beurre au citron, riz basmati.
- Carré de veau rôti à l'huile d'olive, courgette farcie au boulgour et menthe fraîche, jus au thym citronné, bouquetière de légumes.

#### **Dessert :**

- Faisselle de Rians, coulis de framboise, biscuit au amandes.
- Croquant au chocolat et sa crème anglaise.
- Feuilleté aux pommes et son caramel de cidre, glace vanille.
- Moelleux au chocolat et sa crème anglaise.
- Tarte fine aux pommes, caramel de cidre, glace vanille
- Tiramisu maison au spéculos
- Ananas rôti, sorbet mangue, jus de menthe
- Poire belle Helene, sauce chocolat et chantilly.

#### **Menu 4 services à 60 euros par personne ttc**

*Une entrée froide, une entrée chaude, un plat et un dessert à choisir parmi le menu suivant*

#### **Entrée froide :**

- Demi-homard sur son gâteau d'artichaut, coulis de roquette.
- Carpaccio de st jacques, vinaigrette aux truffes
- Rouleau de saumon au caviar d'aubergine, vinaigrette au fine herbe.
- Salade de st jacques et homard et son mesclun aux agrumes.
- Foie gras au naturel et son confit.
- Ballottine de mozzarella au légume grillé, pistou de roquette.
- Aumônière de st jacques et saumon fumé, crème fleurette et toast

- Croustillant de saumon, sauce à l'oseille

**Entrée chaude :**

- Nage de st jacques au jeune poireau parfumé à la coriandre.
- Mousseline de barbue au cerfeuil, sauce bagatelle et ses fèves des marais.
- Cassolette de ris de veau aux pointes vertes et ses champignons des bois, beurre aux truffes.
- Foie gras de canard à la normande
- Bisque de homard et ciboulette.
- Crème de cerfeuil à la crevette grise.
- Soupe de chicon et goujonnette de sole.
- Ravioles de homards et sa sauce bisque.

**Plats :**

- Filet de bœuf façon Rossini, tomate farcie à la niçoise, pomme au thym citronné
- Suprême de poularde en croûte farcie au foie gras de canard sauce truffes.
- Sucette de soles et homard à la citronnelle, pomme nature, sauce bagatelle.
- Filet d'agneau rôti au thym, pomme paillason, frivolité de légumes au miel d'acacias, tomate farcie aux épinards.
- Paupiette de ris de veau farcie à la niçoise, et riz basmati.
- Soufflé de sandre en écailles de courgette, sauce mousseline.
- Ballottine de pintade parfumée aux cressons et poivre vert, fine pâte, crème truffées

**Desserts :**

- Assiette dégustation maison.
- Duo de mousse au chocolat crème anglaise.
- Capuccino d'orange et sa glace vanille.
- Profiteroles glacés sauce chocolat et sa crème chantilly.
- Moelleux au chocolat et sa crème Anglaise a la fleur d'oranger.
- Émotion au chocolat, coulis d'abricot.
- Parfait à l'abricot et ses zestes d'orange.
- Crêpe farcie au chocolat amer, coulis de mangue.
- Assortiment de fromage.

**Service :**

**2 personnes à 30€ de l'heure par personne**

**Matériel :**

**Par vos soins.**

**Pour plus de renseignements, vous pouvez nous contacter au 0497 44 68 28 .**

**Bien à vous**

**Mouzouri**