

# *Le Premier*

## **Menu du 27/09/2012**

Velouté de cèpes, copeaux de châtaignes



Joue de bœuf braisée au vin rouge,  
Pont-Neuf de polenta aux olives et raisin

ou

Dos de cabillaud poché au thé,

Beurre nantais,

Petits légumes farcis



Profiteroles au chocolat

## **Menu du 5/10/2012**

Dynamite de foie gras et condiment acidulé au chocolat



Darne de saumon grillée, béarnaise à la tomate confite,  
pommes paillason à l'ail et au persil plat

ou

Volaille fermière aux écrevisses, royale d'épinards et frites de polenta au parmesan



Profiteroles à la vanille Bourbon, chocolat chaud

# *Le Premier*

## **Menu du 10/10/2012**

OÛfs brouillés Portugaise et tagliatelles d'asperges vertes



Sole Belle Meunière bucheronne

ou

Fricassée de volaille aux écrevisses

Riz pilaf maïs et fèves



Entremet fromage blanc, fruits rouges

## **Menu du 12/10/2012**

Bouchées dites « à la reine », ris d'agneau, rognons et crêtes de coq,  
quenelles de volaille

Tronçon de colineau rôti à l'ail doux, espuma de merguez  
pommes boulangère à l'olive

ou

Estouffade de bœuf Bourguignonne, royale de carotte et gratin de macaroni



Tarte Chiboust aux fruits rouges

# *Le Premier*

## **Menu du 9/11/2012**

Verrine d'avocat, cappuccino de tourteau, croustillant au sésame



Dorade en écaille de pomme de terre, navets glacés au vin rouge  
poireau croustillant et moelle de bœuf

Pintadeau rôti sur canapé, casserole de légumes, royale de cresson de fontaine



Dessert

## **Menu du 14/11/2012**

Tartelette de légumes croquants à la grecque

Coulis de tomate



Suprême de barbu norvégienne, sauce Noilly à l'aneth

Tagliatelles de légumes

ou

Poulet grillé en crapaudine, sauce Diable

Pommes paille, tomate fleuriste



Tiramisu, sauce anglaise Marsala

# *Le Premier*

## **Menu du 28/11/2012 et 04/12/2012**

Œuf mollet en croûte de pain d'épice

Petite salade croquante de racines



Merlan au plat en lorgnettes

Epinards sautés à cru



Caneton aux navets



Fromages, dessert

## **Menu du 5/12/2012**

Tartare de saumon sauce Savora sur croquant de betterave en carpaccio



Bourride de poissons pommes safranées et mini fenouil en tempura

ou

Civet de sanglier, purées de saison, poire pochée au vin d'épices



Buche de Noël

# *Le Premier*

## **Menu du 11/12/2012 et 16/01/2013**

Tartare d'huître et de St Jacques



Bourride de lotte

Petits fenouils fondants en tempura



Civet de sanglier

Purées de légumes de saison



Fromages, dessert

## **Menu du 18/01/2013 et 31/01/2013**

Gravelax (saumon mariné)



Filet de daurade aux légumes de pot au feu



Caille farcie aux raisins

Garniture forestière



Fromages, dessert

# *Le Premier*

## **Menu du 29/01/2013 et 5/02/2013**

Tourte lorraine

Cœurs de laitue aux herbes fraîches



Raie pochée, beurre blanc aux condiments



Pintadeau rôti sur canapé

Pommes gaufrettes



Fromages, dessert

## **Menu du 30/01/2013**

Œuf mollet en chapelure de pain d'épice

Salade croquante et racines



Merlan en lunette au plat

ou

Caneton poêlé aux navets, pomme Anna



Galette des rois

# *Le Premier*

## **Menu du 13/02/2013 et 20/02/2013**

Carpaccio de St Jacques

Tuile craquante au parmesan, œufs de saumon



Pavé de cabillaud rôti

Pommes de terre farcies à la tapenade



Médailлон de veau Châtelaine



Fromages, dessert

## **Menu du 6/02/2013**

Terrine de lièvre aux noisettes, confiture d'oignon à la grenadine



Darne de saumon grillée sauce Choron

ou

Joue de bœuf à la provençale, laitues braisées et pommes croquettes.



Forêt noire

# *Le Premier*

## **Menu du 07/02/2013 et 16/02/2013**

Soufflé au fromage



Fricassée de volaille aux morilles et savagnin



Fromages, dessert

## **Menu du 26/02/2013 et 22/03/2013**

Cannelloni de concombre farci avocat et crevettes

Jeunes pousses, coulis de légumes



Truite à la Rouennaise



Selle d'agneau en croûte

Mogettes au chorizo



Fromages, dessert



# *Le Premier*

## **Menu du 28/02/2013**

Ravioles de crabe, consommé de crustacés



Sole soufflée dieppoise



Ossobucco milanaise

Macaronis au gratin



Fromages, dessert

## **Menu du 13/03/2013 et 27/03/2013**

Gaspacho de crevettes en gelée, allumettes olive et sésame



Bar grillé au fenouil pour deux, beurre blanc anisé, petits farcis provençale

ou

Râble de lapin farci, petite ratatouille artichauts violets en barigoule



Arlettes croquantes et ses sorbets, fruits rouges et pistaches

# *Le Premier*

## **Menu du 22/03/2013 et 04/04/2013**

Comme un saumon à la parisienne



Bar en croûte façon Paul Bocuse



Paupiette de veau Zingara

Garniture fleuriste pommes Maxime



Fromages, dessert

## **Menu du 02/04/2013 et 10/04/2013**

Œuf en gelée au saumon fumé

Méli-mélo de salade



Rouget en papillote



Jambonnette de volaille Madras

Riz composé



Fromages, dessert

# *Le Premier*

## **Menu du 10/04/2013 et 23/04/2013**

Gaspacho tradition

Brochette de gambas rôtie



Bar grillé (2 pers), beurre d'anis

Mini ratatouille



Râble de lapin farci à la marjolaine

Petits pois à la Française et sauge



Fromages, dessert

## **Menu du 12/04/2013 et 25/04/2013**

Tartare de sardines



Pavé de thon exotique



Canard poêlé aux agrumes



Fromages, dessert

# *Le Premier*

## **Menu du 17/04/2013 et 21/05/2013**

Asperges sauce Maltaise



Chipirons farcis basquaise



Magret de canard à l'orange

Pommes darphin



Fromages, dessert

## **Menu du 19/04/2013**

Gelée de lapin aux aromates



Coquilles St Jacques à la nage, beurre d'agrumes



Tournedos au poivre

Pommes soufflées, flan de légumes de saison



Fromages, dessert

# *Le Premier*

## **Menu du 17/05/2013 et 23/05/2013**

Verrine d'avocats au crabe



Filets de daurade en écailles

Navets nouveaux glacés au vin rouge

Chartreuse de poireaux à la moelle



Carré d'agneau persillé aux légumes

Pommes purée



Fromages, dessert

## **Menu du 28/05/2013**

Quenelles de brochet, sauce Américaine



Daurade grillée (2 pers), sauce fenouil

Tian de légumes



Navarin d'agneau printanier



Fromages, dessert

# *Le Premier*

## **Menu du 16/11/2012**

Tortilla et coulis de pequillos



Minute de saumon et St Jacques à la moutarde à l'ancienne, pousses d'hiver  
Dos de cabillaud cuit sur sa peau, lentilles vertes du Puy à la saucisse d'auvergne

ou

Canard poêlé aux figues, pommes gaufrettes et palet de courge fondante



Sablé breton, pomme rôtie au cidre, caramel au beurre salé

## **Menu du 7/12/2012**

La betterave dans tous ses états



Crème de potiron et croustillant de crevettes

Sole meunière, mousseline de ratte du Touquet à l'essence de truffe

ou

Râble de lapin farci aux morilles, coquille comme un risotto



Buche de Noël

# *Le Premier*

## **Menu du 14/12/2012**

Assiette de la mer



Filet de barbue grillé, panais en mille-feuille, velouté de fourme d'Ambert

ou

Noisette d'agneau en chevreuil, poire au vin rouge, et palet de céleri fondant



Crêpe soufflée au Grand Marnier, marmelade de fruits d'hiver, sorbet mandarine

## **Menu du 1/02/2013**

Veloute de potimarron aux châtaignes et escargots à l'ail doux de Lautrec



Paupiette de saumon, et coquillages, grosses pâtes aux légumes

ou

Contrefilet rôti, pomme Anna et fricassée de champignons



Buffet de desserts

# *Le Premier*

## **Menu du 8/02/2013**

Blanc-manger d'œuf, jus aux morilles et asperges vertes



Cannelloni de canard à l'olive verte, tomates confites et parmesan

Fricassée d'artichauts et rougets en barigoule

ou

Pot au feu de volaille fermière, bouillon à la truffe et riz gras aux légumes oubliés



Poire belle Hélène

## **Menu du 28/02/2013**

Comme un rouleau de printemps



Raviole de St Jacques au bouillon parfumé au thé et herbes fraîches

ou

Steak au poivre de Kampock, fricassée de légumes croquants à l'ail



Soufflé glacé à la vanille et au jasmin



# *Le Premier*

## **Menu du 29/03/2013**

Amuse-bouche

Gargouilloux de légumes, œuf de poules à 65°C, pesto de cresson



Dorade royale grillée aux herbes sèches de Méditerranée,  
carottes à la coriandre et au cumin

ou

Filet mignon de porc en croute de champignons, crêpe aux herbes,  
purée de Soissons, laitue braisée



Dacquoise à la pistache, litchis et framboises, gelée d'hibiscus

## **Menu du 5/04/2013**

Accra de morue sauce chien

Boudins créoles, crabe farci



Blaff de rouget et légumes acidulés, gratin de cristophines

ou

Colombo de volaille fermière, riz madras



Ananas rôti à la vanille, gingembre et rhum ambré