

SPECIAL WINTER 2012/2013 MENU

Cold Starters / Entrées Froides

Half crawfish tail

Demi-queue de langouste

Garnished half crawfish

Demi-langouste garnie

Scottish smoked salmon served with blinis and chive cream

Saumon fume d'Ecosse, blinis et sauce ciboulette

Medallion of salmon with prawns and a mixed vegetable tart

Médailillon de saumon, crevettes et tartelette de macédoine

L'Odéon : home-made gingerbread, foie gras, caramelized apple puree

L'Odéon : pain d'épices maison, foie gras, compotée de pommes caramélisées

L'Acadien : lobster, cream of green asparagus with sweet orange

L'Acadien : homard, crème d'asperges vertes à l'orange douce

Crawfish and salmon finger with green asparagus mousseline

Finger de langouste, saumon et mousseline d'asperges vertes

Home-made duck foie gras with a thin fig tart

Foie gras de canard maison et sa tartelette fine de figues

Hot Starters / Entrées Chaudes

Burgundy snails

Escargots de Bourgogne

Scallops

Coquilles Saint-Jacques

Sweetbreads and morel mushrooms in puff pastry

Feuilleté de ris de veau aux morilles

Hot Fish Dishes / Nos Poissons Chauds

Dome of John Dory and scallops with Normandy sauce

Dôme de Saint-Pierre et Saint-Jacques, sauce normande

Scallop and monkfish stew with mandarin cream

Marmite de Saint-Jacques et lotte à la crème de mandarine

Lobster mousse with Nantua sauce and crayfish risotto

Mousse de homard, sauce Nantua, et son risotto aux écrevisses

Seafood gratin

Gratin de Fruits de mer

Meat Dishes / Nos Viandes

Fillet of beef in pepper sauce served with porcini hash browns

Fillet de bœuf sauce poivrade sur sa galette de pommes de terre aux cèpes

Veal steaks in foie gras sauce, mashed potatoes with chanterelle mushrooms and broad beans

Grenadin de veau sauce au foie gras, écrasée de pommes de terre aux girolles et fèves

Poultry Dishes / Nos Volailles

Spatchcock roasted quail with porcini cream served with butternut puree

Caille en crapaudine rôtie à la crème de cèpes, purée de butternut

Chicken supreme with morel mushroom cream served with a morel potato pancake

Suprême de poularde à la crème de morilles et son mini paillason aux morilles

Stuffed supreme of guinea fowl, gingerbread gravy garnished with an allspice custard with crunchy speculoos

Suprême de pintade farci, jus au pain d'épices, flan aux 4 épices et éclats de spéculoos

Boned duckling in Périgieux sauce with a bundle of green asparagus

Ballotin de canette, sauce Périgieux et son fagot d'asperges vertes

Game Dishes / Gibiers Cuisinés

Jugged wild boar with chestnut loaf

Civet de marcassin et son moelleux aux marrons

Fillet of venison, mandarin sauce with orange bun

Pavé de cerf, sauce mandarine et sa madeleine à l'orange

Vegetables and Side Dishes / Nos Légumes et Garnitures

Cardoons cooked with beef marrow

Gratin de cardons à la Lyonnaise

Cardoons in meat juice

Cardons au jus

Chestnut fricassee in meat juice

Fricassée de marrons au jus

Mushroom custard

Flan forestier

Vegetable harlequin

Arlequin de légumes

Parsnip puree with chervil

Purée de panais au cerfeuil

Assortment of traditional fried vegetables : chanterelles, mange-tout, chestnuts, Chinese artichokes, tomatoes

Poêlée d'anïan : girolles, pois gourmands, marrons, tomates

Pumpkin mash

Purée de potimarron

Julienne vegetables

Tagliatelles de légumes

Bon Appétit! Enjoy your meal! Приятного аппетита!