



Jean-Christophe

KARLESKIND

*Double Médaille d'Or à la Coupe du Monde des Arts Culinaires 1998
Médaille d'Or aux Olympiades des Pâtisiers 2000*

Menu DECOUVERTE

40,00 € TTC par personne

LES ENTREES

Les entrées froides

Le filet de maquereau juste cuit, fine brunoise méditerranéenne, épinard et balsamique

Le moelleux de rouget soufflé, salade de mâche à l'huile de noix, coulis d'Espelette

*Le tartare de thon frais au hareng fumé, tomates confites, salade de chou chinois
et jeunes pousses de légumes*

Les entrées chaudes

La tatin de tomate au chèvre frais et jambon Serrano au basilic

*Le filet de saumon finement tranché et poêlé, salade folle,
galette de pommes de terre tiède et crème raifort*

Cassolette de pétoncle à la crème au curry, pommes vapeur



Jean-Christophe



KARLESKIND

*Double Médaille d'Or à la Coupe du Monde des Arts Culinaires 1998
Médaille d'Or aux Olympiades des Pâtisseries 2000*

LES PLATS

Les viandes

Les mignons de porc en jardinière de légumes, caramel et vinaigre au lait fumé

L'onglet de bœuf à l'échalote et sa brochette de légumes d'antan

La souris d'agneau au caviar d'aubergine et pastis, pommes de terre à l'ail

Les poissons

Le dos de cabillaud à l'anis étoilé, arlésienne de pommes de terre et courgettes au thym

La brochette de saumon au fenouil, ratatouille minute et coulis à l'aneth

Les volailles et gibiers

Le magret de canard aux navets, pommes fondantes aux épices

*Le ragoût minute de sot-l'y-laisse à l'émulsion de foie gras
pommes de terre écrasée aux échalotes confites*

*Le suprême de pintade fermière au foin, salsifis frais à la crème d'ail
et jus au persil plat*



Jean-Christophe



KARLESKIND

*Double Médaille d'Or à la Coupe du Monde des Arts Culinaires 1998
Médaille d'Or aux Olympiades des Pâtisiers 2000*

LES DESSERTS

Les desserts froids

La poêlée de fruits rouges aux pistaches et réduction de balsamique

La mousse au chocolat Caraïbe et sa crème anglaise

Les desserts chauds

La tarte tatin au beurre salé et sa boule de glace vanille Bourbon

La poire pochée à la cannelle, sa ganache et sa glace chocolat blanc

*La poêlée de fraises au poivre de Séchouan et son croquant au vinaigre
de Balsamique*

La mousse de pomme acidulée, coulis exotique et Streussel