



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 GOURMAND

56,00 € TTC par personne

LES ENTREES

Première entrée

*Le pressé de homard et chou chinois, artichauts et tomates confites,
Recueil de mâche à l'huile de noix et pignons de pin*

La délicatesse de jambon fumé et sa parmentière à la crème ciboulette

La mousse de foie de volaille à la cuillère, salade croquante et confiture d'oignons rouges

La mousse soufflée de rougets, crème d'oseille et coulis d'Espelette

Deuxième entrée

*La poêlée de noix de Saint-Jacques au cidre, riz légèrement safrané,
Coulis de tomates fraîches*

Les ravioles de Saint-Jacques et langoustines au fumet de crustacés

*Le millefeuille de foie gras poêlé, magret fumé, chorizo,
Mesclun aux jeunes pousses de moutarde*

Le petit feuilleté aux deux saumons aux champignons et vin rouge



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

*Le filet de génisse marqué au poivre long des Indes, émulsions de jus de viande aux aromates,
Garniture d'après le marché*

*Le galet de jeune bovin à la poêle façon « Orloff » ; variation saisonnière,
Pomme de terre écrasée aux oignons caramélisés comme faisait ma grand-mère*

Les poissons

*Le filet de dorade en écaille de pomme de terre, légumes en cocotte,
Fumet au Pinot Noir et échalotes confites*

*Le filet de rascasse aux crevettes et Champignons à la crème au Muscat,
Mousseline légère montée à l'huile d'olive vierge*

*La tarte fine feuilletée aux filet de rouget français,
Légumes tout venant confits à l'ail, huile au basilic*

*Le dos de bar flambé au Pastis, tombée de tomates fraîches,
Risotto moelleux au parmesan*

Les volailles et gibiers

*La suprême de pintade fermière cuit comme un pot-au-feu
Pomme Darphin et foie gras poêlé fondant*



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 mousse légère de pomme au citron vert dressée sur un sablé breton de Plougastel

*Le parfait glacé à la rose, sa poêlée de fruits au gingembre
Et sa crêpe croustillante*

La charlotte au chocolat blanc à l'ananas rôti et fruits exotiques

Les desserts chauds

Le montage de florentin et pruneaux glacés au miel de lavande

*Le bavaois vanillé à la fleur d'oranger, poire pochée et caramélisée,
Glace « tatin » et dessus de Streussel à la cannelle*