



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 PRESTIGE

68,00 € TTC par personne

LES ENTREES

Première entrée

*Le saumon frais des Lofoten mariné au sirop d'érable et graines de moutarde,
Ficelle de radis noir et concombre à l'aneth*

Le foie gras d'oie poêlé aux figues, pain aux fruits et épices

L'assortiment d'huîtres chaudes aux petits légumes et son sabayon iodé et gratiné

La brandade de morue aux asperges vertes en beignet

Deuxième entrée

La tranche de foie gras au torchon, gelée de fruit et pain brioché

Le pressé de sardines et rouget aux artichauts sautés et tomates fondantes

Le boudin de homard aux avocats mousseux, tapenade et vinaigrette au corail

La salade tiède d'homard breton, alliance de légumes et beurre blanc

Le gratin de noix de Saint-Jacques en rosace de truffe aux épinards crus



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 PLATS

Premier plat

Le blanc de bar rôti, tagliatelle de légumes et coulis aux senteur de Massala

*Les filets de soles roulés à la tapenade, fondue de fenouil,
Risotto à l'encre de seiche*

*Le rôti de lotte en habit fumé, fumet léger au safran,
Cannelloni farci de mousseline de petit pois et persil plat*

Deuxième plat

Le carré d'agneau au four, Moussaka en tapenade au chèvre, tomates grappa confites

Le « Rossini » de veau et bœuf à l'anchoïade, douce polenta au thym

le filet de Saint-Pierre en vapeur douce, aux morilles, spaetzle à la planche

Les paupiettes de volaille aux langoustines, fagots de céleri rave au lard, sauce cerfeuil

Les noisettes de gibiers de saison, craquelin de cèpe aux poires et crème de lentilles



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

*Le moelleux aux marrons, tuiles aux éclats d'amandes, clémentines confites,
Sauce au caramel et sucre filé*

Le framboisier aux arlettes fines de feuilletage glacées, nage de cerises

Les violons de mandarine Impériale, crémeux au chocolat et tuiles dentelle à l'orange

Les desserts chauds

*Le biscuit fondant au pur chocolat « Caraïbe », zestes d'orange confits
Crème anglaise et fruits frais*

*Le sabayon de fruits frais au Champagne,
flambé au parfum de vanille devant vous*