L'Aigle d'Or

MENU

Pâques

Dimanche 31 Mars Déjeuner

Les Toques Blanches International Club

JRE Jeunes Restaurateurs

Maîtres Cuisiniers de France

L'Aigle d'Or

MENU DE PÂQUES
DIMANCHE 31 MARS

Gougères au Comté
Mise en Bouche du Chef

***

La Gourmandise autour du Foie Gras de Canard

Pain Brioché Maison / Cannelé de la Mer / Sucrine de Boeuf Fumé

***

L'Oeuf Parfait cuit à 62°

Espuma de Potimarron / Châtaignes & Parmesan Neige

***

Sorbet à la Pomme Verte

***

L'Agneau des Pyrénées en deux cuissons

Pastilla d'épaule mijotée au Rasel Anuth 7h / Jus au Romarin
Polenta crémeuse à l'orange / Aubergine Soja & Amande Douce

***

Le Paris Brest aux éclats de Noisettes

Glace aux Amandes Fraiches

Mignardises Assorties

Menu 78€ par personne (Hors Boissons)
50 euros Accompte Non Remboursable

Ce menu est susceptible d'évoluer en fonction des arrivages du marché

L'Aigle d'Or

MENU CAPRICE

Samedi 6 Avril

Dimanche 7 Avril

Les Toques Blanches International Club

JRE Jeunes Restaurateurs

Maîtres Cuisiniers de France

L'Aigle d'Or

MENU CAPRICE

6 & 7 Avril

Gougères au Comté
Mise en Bouche du Chef

***

Le Foie Gras de Canard du Sud Ouest

Compote de Pomme du Jardin / Gelée de Granny Smith / Pain Brioché Maison

***

L'Arraignée Sauvage d'Atlantique

Macédoinde de Légumes au Combawa / Sauce Rouille Safrané

***

Sorbet à la Pomme Verte

***

La Pêche Sauvage du jour snackée à la plancha

Risotto au Basilic & Pignon de Pain/ Coques Marinières / Sauce Chablis

***

Le Finger au Chocolat Valhrona

Caramel Beurre Salé / Glace au Grand Marnier Chocolat

Mignardises Assorties

Menu 78€ par personne (Hors Boissons)

Ce menu est susceptible d'évoluer en fonction des arrivages du marché

L'Aigle d'Or

MENU CAPRICE

Samedi 13 Avril

Dimanche 14 Avril

Les Toques Blanches International Club

JRE Jeunes Restaurateurs

Maîtres Cuisiniers de France

L'Aigle d'Or

MENU CAPRICE

13 & 14 Avril

Gougères au Comté
Mise en Bouche du Chef

***

Les Crevettes Label Rouge Marinées à l'Aneth

Mangue & Avocat / Voile Végétale / Lait de Coco au Gingembre

***

Le Coeur de Saumon Sauvage

Gaspacho de Petits Pois / Amande Douce / Gel de Yuzu & Espuma Beldi

***

Sorbet à la Pomme Verte

***

La Volaille de Bresse Moelleuse

Raviole Noisette & Foie Gras / Texture de Saison / Pack Choî Confit / Sauce Poulette

***

Le Citron en Trompe l'Oeil

Ganache au Chocolat Blanc Valhrona / Sorbet Citron Basilique Minute

Mignardises Assorties

Menu 78€ par personne (Hors Boissons)

Ce menu est susceptible d'évoluer en fonction des arrivages du marché