

Aziz Bhatti & Erik Lindelauf,
ARTISANS CUISINIERS, VOUS PRÉSENTENT:

Les Faiblesses de Luigi

- ⇒ Carpaccio de Bleue des Prés® au parmesan "à ma façon"
Avec râpée de truffe noire
- ⇒ Salade tiède "Stéphanie" aux champignons des bois, topinambour et parmesan
Avec râpée de truffe noire
- ⇒ Truffe du Périgord "A la Croque au Sel"
Tout simplement cuite dans son jus au Porto, pain grillé, beurre truffé et fleur de sel



Truffe blanche d'Alba

LA RAPPÉE

D'octobre à décembre



Prémices Froides

- Tartare de thon rouge aux amandes grillées à l'huile de basilic
Pain de seigle toasté à la marmelade de coings de Provence parfumée au citron vert
- Pépité de foie gras de canard cuit au torchon, enrobée d'un caramel de fruits secs et spéculoos
Bâtonnets de cramiq grillés et chutney de mangue aux piments doux
- Salade tiède de homard sur carpaccio d'aubergine fondante
Emincé d'avocats et sorbet de tomates et poivrons
- Damier de noix de saint-jacques et truffes crues
sauce tiède à l'huile verte et jus de truffe
- Papillon de saumon mariné et manchons de homard
Crème fleurette au caviar de poisson volant parfumé au wasabi
- Hûîtres de Zélande à la florentine au beurre blanc au champagne
Avec râpée de truffe noire
- ⇒ PP Hommage à mon Maître Abel Bernard de la "Cravache d'Or"
Loup de mer fumé minute, parsemé de truffe en julienne,
huile vierge au jus de truffes et basilic
- Foie gras de canard chaud, carottes confites au miel d'acacia
Déglacé au vieux vinaigre de Xérès sur lit de tétragone
- PP Gamberoni du golfe de Gênes saisis à l'huile d'olive
Fettuccine de légumes au coulis de tomates à la cardamome
- PP Filets de rouget en écailles de pommes de terre et truffe noire d'hiver
Salade d'herbettes à la julienne de truffe, vinaigrette au jus de truffes

Menu de la Semaine

LES MIDIS ET SOIRS GOURMANDS DU 12 BOULEVARD DE LA CAMBRE

Entrée, plat et dessert à partir de cinquante € ou soixante € et septante € avec râpée de truffe

AUTOMNE-HIVER

TRENTE-EUX
QUARANTE-DEUX

TRENTE-DEUX
QUARANTE-DEUX

CENT QUINZE

PRIX DU GRAMME

TRENTESIX

TRENTE-NEUF

QUARANTE

QUARANTE-NEUF

QUARANTE-DEUX

TRENTE-SEPT
QUARANTE-SEPT

PP TRENTE-NEUF
QUARANTESIX

QUARANTE

PP TRENTE-TROIS
QUARANTE-TROIS

PP TRENTE-NEUF
QUARANTE-NEUF

"La table est le réceptacle de la convivialité,
Elle, et elle seule restaure Le Corps et L'Esprit" LUIGI CICIRIELLO

Pâtes Fraîches, Risotti & Œufs Colombus®

- Tagliolini à la farine de blé et œufs Colombus®, juste au beurre de ferme
Avec râpée de truffe noire TRENTE
QUARANTE
- Risotto à la Piémontaise "Mantecato au fontina de la Vallée d'Auge"
Avec râpée de truffe noire VINGT-HUIT
TRENTE-HUIT
- Risotto de King crabe aux asperges vertes thaïlandaises
Avec râpée de truffe noire TRENTE-HUIT
QUARANTE-HUIT
- ⇒ Eclats de diamant noir en surprise : Ravioli farcis de lamelles de truffe
QUARANTE-CINQ
- Ravioli de langoustines du Guilvinec,
coulis de pommes de terre émulsionné à l'huile de basilic
Avec râpée de truffe noire TRENTE-NEUF
QUARANTE-NEUF
- Sauté de girolles, homard et tagliatelles fraîches au jus de truffes et parmesan
Avec râpée de truffe noire QUARANTE
CINQUANTE
- Œufs Colombus® brouillés aux truffes noires d'hiver
Flanqués d'une petite truffe au jus et brusquettes de pain de campagne frottées à l'ail CINQUANTE-NEUF



La Marée

- ⇒ Filets de saint-pierre et/ou noix de saint-jacques de Bretagne farcis de truffes
Cuits à la vapeur dans leur robe de poireaux, nectar mousseux de truffes noires SEPTANTE-CINQ
- Cœur de cabillaud en cappuccino de noix de coco au gingembre
Fèves vertes et demi-lunes de pommes granny-smith TRENTE-NEUF
- Médailles de lotte rôtis aux pavots, tomates confites à l'origan
Julienne de légumes, biscuit croquant de parmesan et coulis de poivrons doux QUARANTE
- Homard Canadien rôti, quintessence de crustacés au chocolat noir à la fleur de sel
Mousseline de courgettes au basilic et risotto multicolore à peine safrané QUARANTE-TROIS



En Rôtisserie

- Concerto de ris de veau croustillant et homard rôti, jus à l'estragon, sifflets de poireaux braisés CINQUANTE-DEUX
- Aiguillettes de canard de Chalosse aux bananes des Canaries
Ravioles de potirons et champignons sauvages QUARANTE-TROIS
- Emincé de gigot de chevreuil rôti sauce poivrée à la gelée de groseilles
Nouilles fraîches au beurre de foie gras et cèpes QUARANTE-QUATRE
- ⇒ PP Pigeonneau de Vendée rôti à la truffe de Norcia PP CINQUANTE OU SEPTANTE-CINQ
- Tian de pommes de terre aux truffes et cuisse grillée sur frisée au jus de truffes

Menu Diamant [30 G DE TRUFFE] & Menu Privilege [60 G DE TRUFFE]

La truffe est l'Authentique pierre précieuse de l'univers gastronomique.
Une initiation pour les uns, un rituel pour les autres. Servi uniquement par tablee.

Pour votre propre confort, nous vous prions de déposer votre GSM à la réception ou de l'éteindre. Merci.

Fumoir à l'étage ⇒ Les Incontournables PP - servi aussi en petite portion Salon Privé [de 8 à 20 couverts]