

TOUTE L'ÉQUIPE DU RESTAURANT MONTECRISTO, VOUS INVITE A
DECOUVRIR UNE CUISINE TOUTE EN SAVEURS ...

CHRISTOPHE BACQUIE, CHEF EXECUTIVE ET
GUILLAUME ROYER, CHEF DE CUISINE

AUTOMNE 2011

- Selon les Caprices de la Pêche Locale*** 53 €
*Carpaccio de poisson taillé au couteau, marinade « minute » d'huile d'olive « Fruité Noir » et
Coriandre fraîche, un tartare relevé d'une pointe d'agrumes /PS/*
- Betteraves Potagères*** 52 €
*Déclinaison de betteraves de couleurs cuites et crues, d'autres en fines ravioles, vinaigrette au miel et
Vinaigre de Miel de « Lozari », douceur de poire et râpée de mimolette « Affinée 20 mois »*
- Tourteau/Caviar*** 59 €
*Saint-Pierre et chair de tourteau roulés façon « Sashimi », Caviar « Oscietre Prestige »
Fleurette acidulée parfumée au combava /PS/CS/*
- Tartufo Bianco di Alba*** (Tuber Magnatum Pico) 65 €
*Risotto Carnarolli « Acquerello Bio Millésime 7 ans » crémeux lié au Parmigiano Réggiانو,
Râpée de truffes blanches devant vous (8 gr)*

- Daurade Royale** 70 €
En pavé, cuit au beurre moussieux, ail et thym frais, pommes de terre ratte juste écrasées à la fourchette, Condiments et truffes noires /PS/
- Merlu de Ligne** 63 €
En filet, viennoise d'amandes et noix fraîches, vinaigrette tiède d'artichauts, girolles, Pois gourmands et calamars relevés d'un zeste de citron et condiments méditerranéens /PS/CS/MOL/
- Coquilles Saint- Jacques de « Plongée » de la Baie de St Malo** 66 €
Les noix juste saisies à la plancha, taboulé de choux fleur « de Couleurs » parfumé au « gomasio », Endives braisées à l'orange, beurre monté au fumet tomate acidulé au jus yuzu /COS/
- Pigeonneau au Sang « Excellence Mieral » en Deux Services** 64 €
*Cuit en croûte de sel épicé, servi rosé, pâte avoine « grecque » aux truffes noires
 Croustillant de ses abattis comme une pastilla, jus acidulé au vinaigre de myrte sauvage*
- Veau de Lait élevé sous la Mère** 68 €
*Pomme de ris de veau cuisinée au beurre moussieux, poêlée de cèpes aux condiments,
 Jus de veau perlé - persillé*
- Lièvre à la « Royale »** 67 €
*Braisé « 36 heures » à basse température, conchiglies cuisinées comme un risotto au jus de civet
 Et foie gras, purée de céleri « truffée »*
- Fromages Affinés par Josiane Déal « Meilleur Ouvrier de France »** 22 €

VIANDE DE VEAU : NE, ELEVE ET ABATTU EN FRANCE

PRIX NET EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS

CUISINE DE LA MER

Servi pour l'ensemble des convives de la table

Carpaccio de Poisson

*Taillé au couteau, marinade « minute » d'huile d'olive « Cuvée Ventaire »,
Coriandre fraîche et pomme fruit acidulée, un tartare relevé d'aromates, une pointe d'agrumes /PS/*

Tourteau/Caviar

*Saint-Pierre et chair de tourteau roulés façon « Sashimi »,
Caviar « Oscietre Prestige » et fleurette acidulée parfumée au combava /PS/CS/*

Coquilles Saint- Jacques de « Plongée » de la Baie de St Malo

*Les noix juste saisies à la plancha, taboulé de choux fleur « de Couleurs » parfumé au « gomasio »,
Endives braisées à l'orange, beurre monté au fumet tomaté acidulé au jus yuzu /COS/*

Merlu de Ligne

*En filet, viennoise d'amandes et noix fraîches, vinaigrette tiède d'artichauts, girolles,
Pois gourmands et calamars relevés aux condiments méditerranéens /PS/CS/MOL/*

Daurade Royale

*En pavé, cuit au beurre moussoux, ail et thym frais, pommes de terre ratte juste écrasées à la fourchette,
Condiments et truffes noires /PS/*

Fromages Affinés par Josiane Déal « Meilleur Ouvrier de France »

*Pain à la farine de châtaigne
Quelques jeunes pousses et pommes vertes*

La Figue

*Figue rôtie au vin de Porto, crémeux verveine en opaline
Sorbet yaourt au lait de brebis*

Le Chocolat

*En fine feuille roulée ! Espuma chocolaté Tainori 64%
Rafraîchi d'un sorbet cacao à la fève de tonka*

Menu: 170 €/pers

Accord Mets-vins : 240 €/pers (6 verres de 8 cl)

DECOUVERTE GOURMANDE

Servi pour l'ensemble des convives de la table

*A découvrir également accompagné d'un accord mets-vins
Proposé par notre Sommelier, Romain Ambrosi*

Betteraves Potagères

*Déclinaison de betteraves de couleurs cuites et crues, d'autres en fines ravioles, vinaigrette au miel et
Vinaigre de Miel de « Lozari », douceur de poire et râpée de mimolette « Affinée 20 mois »*

Tartufo Bianco di Alba (Tuber Magnatum Pico)

*Risotto Carnaroli « Acquerello Bio Millésime 7 ans » crémeux lié au Parmigiano Réggiiano,
Râpée de truffes blanches devant vous (2 gr)*

Merlu de Ligne

*En filet, viennoise d'amandes et noix fraîches, vinaigrette tiède d'artichauts, girolles,
Pois gourmands et calamars relevés aux condiments méditerranéens /PS/CS/MOL/*

Veau du Limousin élevé sous la Mère

*Beau morceau d'un quasi cuit au sautoir, pousses de tétragones et légumes d'automne,
Fine purée de Rutabaga, jus de veau à la moelle et Népita*

Fromages Affinés par Josiane Déal « Meilleur Ouvrier de France »

*Pain à la farine de châtaigne
Quelques jeunes pousses et pommes vertes*

La Poire

*Comme un vacherin glacé à la poire et marrons confits
Poire infusée à la vanille Bourbon*

Menu: 140 €/pers

Accord Mets-vins : 200 €/pers (5 verres de 8 cl)



**Christophe Bacquié
Grand Chef Relais et Châteaux**