



LA MAISON DE L'ÎLE

GASTRONOMIQUE

9 h

LE TERRAIN DE JEU DU CHEF



MISES EN BOUCHE

- *Oeufs de caille mimosa* — crevettes nordiques & salade de micro-pousses.
- *Bruschetta* — tomates cerises rouges et jaunes & basilic.
- *Breton* — porc et veau baratté au gras de canard.
- *Mousse de foie de volaille* — eau de vie de bleuet & zeste d'orange confite.
- *Mini sandwich grillé* — mozzarella, épinards, bacon & asperges.
- *Houmous* — fèves blanches à la Syrienne & pita grillé.
- *Brochette de magret de canard* — séché et fumé, boules panées de mozzarella, tomates cerises & basilic.
- *Souvenir de Diane Juster* — tartine de fromage labneh mi-chèvre, cheddar vieilli, concombre & lardons.
- *Canapé de truite royale* — « Canape of the year 2017 » de l'un des meilleurs traiteurs de Londres : Rocket Food.
- *Omelette baveuse lilliputienne* — oeufs de caille & truffe italienne.

ENTRÉES

- *Sourire du matin* — asperges de l'île et saumon gravelax.
- *Panna cotta salé* — feta & coulis de poivrons rouges.
- *Salade* — endives & canard séché.
- *Tartare* — saumon fumé, avocats & micro-pousses.
- *Verrine* — concombre, saumon fumé, gelée & chantilly au citron.
- *Verrine* — mousse de concombre, chèvre, noix & tomates cerises.
- *Verrine* — céleri, fromage bleu & pommes.
- *Verrine* — crème froide de chou-fleur & gorgonzola.
- *Mini crêpes au sarrasin* — jambon à l'os, asperges & cheddar vieilli.
- *Carpaccio* — Noix de Saint-Jacques, betteraves & radis de couleur.

OEUFS

- *Le nid d'amour* — de la chef Julia Sedefdjian, Baieta, Paris.
- *La saveur des bois* — du chef Gilles Gougeon de l'Auberge du Vieux Puits, Fontjoucouse.
- *Le Lemuel Bénédicte* — créé en 1792, du maître d'hôtel Oscar Tschirky du Waldorf Astoria, New-York.
- *La cocotte façon normande* — du chef Laurent Kleczewski, Le Colombien, Offranville.
- *La tartiflette québécoise en cocotte* — de votre chef favori, Île d'Orléans.
- *Poeuf mayo* — du chef Sébastien Devos, champion du monde 2021 de la Rôtisserie d'Argent, Paris.
- *Poeuf mollet sur son nid croustillant* — du chef Samuel Albert, Les Petits Prés, Angers.
- *Poeuf florentin* — du chef Philippe Echebest, Le Quatrième Mur, Bordeaux.
- *Le chaud-froid d'oeuf au sirop d'érable* — du chef Alain Passard, L'Arpège, Paris.
- *Poeuf meurette en cocotte* — du chef David Rathgeber, L'Assiette, Paris.
- *Le Vip* — Oeuf florentin trois étoiles Michelin du chef Frédéric Anton, Le Jules Verne, Paris.

DESSERTS

- *La toile d'artiste* — Panna cotta au yaourt grec à la vanille & coulis de petits fruits.
- *La petite bouchée de la reine* — feuilleté fourré de chantilly aux fruits de saison.
- *Le gratin de crème chiboust* — recette secrète de votre chef favori.
- *La rosace champ plein* — carpaccio de fraises, basilic du jardin & réduction de balsamique.
- *Le cannoli revisité* — crêpes frites, pistaches & zeste d'oranges confites.
- *La salade* — fraises & bocconcini.
- *Le napoléon* — Étages de tuiles frites, chantilly & petits fruits.
- *La tarte rustique au poëlon* — pommes et cannelle.
- *Le salami* — chocolat, pistaches & menthe.
- *Le salé-sucré de l'Isle* — fraises & tomates cerises anciennes.

MOCKTAILS

- *Le margarita* — lime & canneberge
- *La limonade rosée de Clémence*
- *Le solstice d'été* — du mixologue Jako Cristofaro
- *Le bloody ceasar improvisé* — de Marilou
- *La limonade* — d'Anne et Stéphane
- *Le sour* — pamplemousse & romarin
- *La sangria blanche* — poire & pommes
- *Le mimosa crémeux de Yves*
- *Le mojito* — mangue & menthe
- *Le pétillant* — pamplemousse & cassis

BREUVAGES

- *Le bol de café au lait*
- *Le nespresso*
- *L'expresso*
- *Le chocolat chaud*
- *Le double expresso*
- *Le thé*
- *Le cappuccino*
- *La tisane*
- *Le bodum*
- *Le yerba maté*

Tout a été préparé maison, avec passion. Il est maintenant temps de le déguster et de vous régaler !