

Tous les moments de notre vie ont une recette

*Le Chef Franck Miglierini et toute l'équipe
Du restaurant « Le Baccara »
Vous souhaite une agréable soirée*

Les Entrées

Le Canard

Foie gras de canard cuit en solo, tuile aux graines gourmandes, quelques feuilles de roquette à l'huile de noisettes, girolles en condiment

La Saumon

Fleur de saumon fumé, mousseline de fenouil, posée sur un blinis noir

Le Homard

Verticale de homard, émulsion de crustacés nobles, croustille de pommes de terre

Le Faisan

*Finesse de faisan en ballotine de choux vert, émulsion légère aux cèpes
« Création pour le dîner de Gala des Chefs Casinos Créateurs d'Emotions »*

Le Cèpe

Crozets servis comme un risotto aux cèpes, cappuccino de champignons des bois

La Châtaigne

Velouté de marron, foie gras de canard grillé, sablé parmesan aux graines de pavot

Les Poissons

Le Saint Pierre

*Filet de Saint Pierre cuit à l'unilatéral, mousseline de potimarron,
jus à l'arête acidulé de fruits de la passion*

Le Bar

Pavé cuit sur sa peau, gourmandise de poirette truffée, jus de veau tranché à l'huile d'opio

La Noix de Saint Jacques

*Noix de Saint-Jacques rôties, polenta negra aux légumes oubliés,
pulpe de cresson, jus de crustacés nobles*

« Tous nos poissons sont accompagnés d'un risotto d'épeautre en émulsion de chantilly »

Les Viandes

Le bœuf

Filet de bœuf au sautoir, sauce vineuse, crapaudine de betterave aux cèpes, lardo di colonato

Le veau

Ris de veau poêlé, compression de légumes oubliés, jus en demi-glace

L'agneau

Côtes d'agneau cuites en basse température, chou au chou truffé, jus aux noix de macadamia grillées

« Toutes nos viandes sont accompagnées d'une pomme en festival

Toutes nos viandes bovines sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage), la traçabilité de leur origine est à votre disposition (décret 2002-1465 du 17 décembre 2002)

Les Desserts

L'ananas

Enfermé dans son flacon, effluve de Pinacolada

La Châtaigne

Palet à la châtaigne, fraîcheur myrtille

La Pistache

Finger macaron, mousseline aromatisée à la pistache

Le chocolat

Lingot au chocolat tonka, finesse pralinée

La vanille

Crème brûlée à la vanille bourbon, caramélisation insolite

Le café

Café gourmand selon l'inspiration de notre Chef Pâtissier

Les Glaces et Sorbets

(3 parfums au choix: chocolat, vanille, caramel, café, framboise, citron, mangue, myrtille)

Composez votre menu à votre convenance

| | |
|--|-------------|
| <i>Une entrée, un plat, un dessert</i> | <i>42 €</i> |
| <i>Une entrée, un plat</i> | <i>33 €</i> |
| <i>Un plat, un dessert</i> | <i>33 €</i> |