

## Laitue Baby Gem, salade de légumes de printemps

*Asperges grillées à l'omble chevalier et artichaut, pois, fèves.*

## Vedura Mista servi avec Mayo à l'ail

*C'est de l'italien, des légumes de saison, enrobés de la pâte la plus fine de type tempura, frits et empilés sur une assiette.*

## Courge musquée rôtie tiède, oignon rouge, salade de chou frisé

*C'est une sorte de salade, de Butternut rôti, puis avec des ajouts de Feta, de mélasse de grenade, de pignons et de graines de grenade. Le style Ottolenghi.*

## Raviole de homard

*Épinards fanés, poireaux et carottes frits, sauce bisque aux crustacés.*

## Croupe d'agneau, cocotte de haricots blancs, lentilles et céleri, chou frisé

*L'agneau des Pyrénées est de grande qualité ici à des prix premium. Soit une croupe d'agneau rôtie, soit une planche à partager, peut-être une cuisse de papillon rôtie roulée à l'ail, au thym et au romarin, mariée avec un ragoût crémeux à base de haricots braisés, de lentilles et de céleri. Une sauce à l'ail d'agneau et à la réduction de Madère pour l'accompagner.*

## Bavette Steak avec vinaigrette aux herbes Chimichurri, croustilles de canard

*J'aime un steak autant que le prochain homme. La bavette est une coupe modeste, pleine de saveur mais ne prend pas la gentillesse d'être cuite plus que rare ou rose. Et je veux dire rare, reposé, plutôt que bleu et plonked sur une assiette. Ma version de Chimichurri, originaire d'Argentine, est un mélange d'origan, de basilic, de coriandre et de menthe, mélangé à de l'ail, de l'assaisonnement et de l'huile d'olive. Les copeaux de graisse de canard sont cuits trois fois.*

