

CHOUX GRAS

MENU SIGNATURE

ENTRÉES À PARTAGER

PAINS CHAUDS MAISON

Brioche abricots et bacon et brioche fleur de sel, balsamique et romarin

SALADE DE BETTERAVES

En texture, rôties, marinées, à lavapeur, pistou lisse, micro roquette

TARTARE DE BOEUF

Crème d'artichaut, oignons marinés, parmesan, chips d'échalote et croûtons

PLATS À PARTAGER

STROZZAPRETI

Champignons sauvages, fromage de chèvre, jus de veau, roquette

POULET ENTIER « TEXAN »

Caquelon de têtes d'asperges, courge rôtie, shiitake et betteraves

DESSERT

Plateau de mignardises

80

MENU ÉLÉGANCE

ENTRÉES À PARTAGER

PAINS CHAUDS MAISON

Brioche abricots et bacon et brioche fleur de sel, balsamique et romarin

SALADE CHOUX GRAS 14

Laitue amère, ricotta maison, poires, noix de Grenoble

FOIE GRAS

Foie gras au torchon nervuré d'oignons brûlés, gelée érable-porto, poire compressée et brioche

PLATS À PARTAGER

CÔTES D'AGNEAU DU PAYS

Rôties en croûte de panko aux herbes, pesto argentin, caquelon de têtes d'asperges, courge rôtie, shiitake et mini betteraves

POULET ENTIER « TEXAN »

Caquelon de têtes d'asperges, courge rôtie, shiitake et betteraves

DESSERT

Plateau de mignardises

120

MENU CHOUX GRAS

ENTRÉES À PARTAGER

PAINS CHAUDS MAISON

Brioche abricots et bacon et brioche fleur de sel, balsamique et romarin

ÉTAGÉ DE LA MER

Homard entier, 2 pattes de crabe, 8 huîtres, salade de pieuvre, blinis aucaviar de truite, 10 crevettes marinées, 6 bonbons de saumon à l'érable, rillettes de maquereau fumé au citron, beurre à l'ail et condiments

STROZZAPRETI

Champignons sauvages, fromage de chèvre, jus de veau, roquette

PLATS À PARTAGER

SAUMON POÊLÉ

Tapenade d'olives fumées, purée de carottes nantaises, asperges, tomates cerises, champignons

STEAK TOMAHAWK (30 OZ)

Pommes de terre Gabrielle, asperges, chou-fleur frit, béarnaise, jus à l'ail

DESSERT

Plateau de mignardises

170

CHOUX GRAS

SIGNATURE

APPETIZERS TO SHARE

HOMEMADE WARM BREAD

Bacon and apricot brioche & rosemary, balsamic and fleur de sel brioche

BEET SALAD

Varied textures, roasted, pickled and steamed, smooth pistou, micro arugula

BEEF TARTARE

Artichoke cream, pickled onions, Parmesan, shallot chips and croûtons

MAIN COURSES TO SHARE

STROZZAPRETI 14

Wild mushrooms, goat cheese, veal jus, arugula

WHOLE "SOUTH TEX" CHICKEN

Asparagus, roasted squash, shiitake and baby beets skillet

DESSERT

Assorted mignardises

80

ELEGANCE

APPETIZERS TO SHARE

HOMEMADE WARM BREAD

Bacon and apricot brioche & rosemary, balsamic and fleur de sel brioche

CHOUX GRAS SALAD

Bitter lettuce, homemade ricotta, pear and walnuts

FOIE GRAS

Foie gras au torchon ribbed with charred onions, maple-port jelly, compressed pear and brioche

MAIN COURSES TO SHARE

COUNTRY LAMB CUTLETS

Roasted in a panko crust with herbs, Argentinian pesto, asparagus, roasted squash, shiitake and beet skillet

WHOLE "SOUTH TEX" CHICKEN

Asparagus, roasted squash, shiitake and baby beets skillet

DESSERT

Assorted mignardises

120

CHOUX GRAS

APPETIZERS TO SHARE

HOMEMADE WARM BREAD

Bacon and apricot brioche & rosemary, balsamic and fleur de sel brioche

SEAFOOD TOWER

Whole lobster, 2 crab legs, 8 oysters, octopus salad, blinis with trout caviar, 10 marinated shrimps, 6 maple salmon candies, lemon-smoked mackerel rillettes, garlic butter and condiments

STROZZAPRETI

Wild mushrooms, goat cheese, veal jus, arugula

MAIN COURSES TO SHARE

PAN-SEARED SALMON 29

Smoked olive tapenade, Nantes carrot purée, asparagus, cherry tomatoes, mushrooms

30-OZ GRILLED

TOMAHAWK STEAK

Gabrielle potatoes, asparagus, fried cauliflower, Bearnaise sauce and garlic juice

DESSERT

Assorted mignardises

170