



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Dégustation 110€

Décliné avec toutes les créations de cette fin d'année 2018 servis pour l'ensemble de la table

L'huître Gillardeau en tartare, fruits exotiques et émulsion au fruit de la passion

L'œuf translucide, truffe blanche, purée de choux fleur et émulsion aux champignons

Le Turbot, crème d'hélianthis, poireaux d'Eric Roy, sauce au sarrasin

Le Ris de Veau, potager de légumes oubliés, soupe d'oignons

Dégustation de fromages de chez Franck Faivre

Transition gourmande

La Bulle de sucre soufflée, litchi, parfum de cacahuète et émulsion fleur d'orangé

Notre suggestion avec le menu Dégustation

L'harmonie Mets et vins à 65€

Sélections de 6 verres de vin de 8cl



Menu Fêtes de fin d'année à 75€

Les Saint-Jacques poêlées, purée de choux fleur, vinaigrette vanillée et en carpaccio, note de foie gras

Ou

L'œuf translucide, truffe, purée de choux fleur et émulsion aux champignons

La Lotte, salsifis confits et sauce beurre blanc au yuzu

Ou

La Poularde rôti, crosnes au beurre demi-sel et condiment de coing

Inspiration fromagère

Transition Gourmande

Plaisir chocolaté.... touche d'acidité

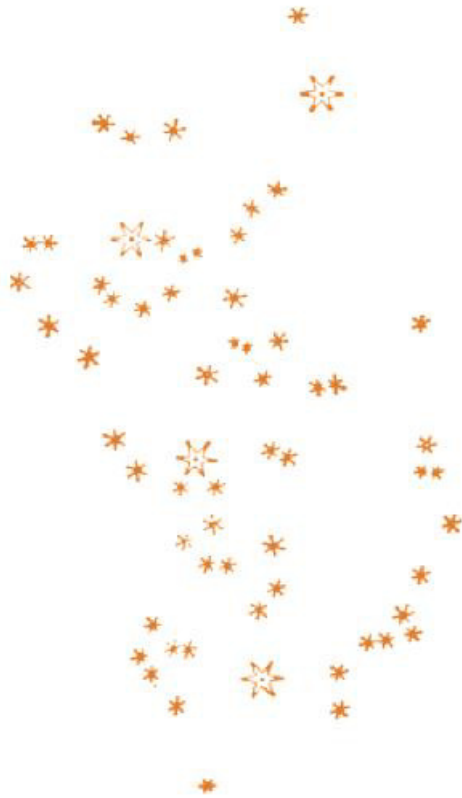
Ou

La Bulle de sucre soufflé litchi, neige de coco

Notre suggestion

L'harmonie Mets et vins à 55€

Sélections de 5 verres de vin de 8cl



Proposition de menu pour le service traiteur de L'Axel pour le 24 et 31 décembre 2018

Foie gras - 500g (4/6 personnes) **75€** - 800g (6/8 personnes) **120€**

Saumon fumé - 800g (6/8 personnes) **70€**

Caviar Pétrossian La boîte de 30g/**60€**

Les 6 pièces pour l'apéritif 14€/personne

- Gougère à la crème de béchamel et lard fumé
- Verrine de tartare de Saint-Jacques, rémoulade de topinambour
- Croque-monsieur au comté et parfum de truffe
- Tartelette de Saumon fumé et crème de caviar
- Baguette tomate/ail et jambon Pata negra
- Toast de foie gras, betterave et noisettes

Les entrées

- 8 huîtres Gillardeau n°3, échalotes et vinaigrette au yuzu **16€/pers**
- Pressé de foie gras maison au hadock fumé associé à la pomme granny smith **20€/pers**
- Saumon fumé par nos soins et sa crème de citron vert **18€/pers**

Les plats (Livré en cocotte prêt à être réchauffer)

- Ballottine de poularde farcie aux champignons, sauce truffée, mini légumes et cerfeuil tubéreux **35€/pers**
- Pigeon en cocotte, sauce aux airelles, compotée d'oignons, marrons et écrasé de pomme de terre **40€/pers**
- Homard entier cuit dans une sauce à la citronnelle, accompagné de légumes de saison, panais et salsifis. **45€/pers**



Entrées

- Carpaccio de Saint-Jacques, rémoulade de topinambour et caviar Oscière 42€
- L'œuf translucide, truffe blanche, purée de choux fleur et émulsion aux champignons 48€
- Les Saint-Jacques poêlées, purée de choux fleur, vinaigrette vanillée et en carpaccio, note de foie gras 38€

Plats

- La Lotte, salsifis confits et sauce beurre blanc au yuzu 42€
- Le Turbot, crème d'hélianthis, poireaux d'Eric Roy, sauce au sarrasin 52€
- La Poularde rôti en deux services, crosnes au beurre demi-sel et condiment de coing 58€
- Le Ris de Veau, potager de légumes oubliés, soupe d'oignons 52€
- Le Bœuf *Wagyu A4*, origine japonaise, roulé de pomme de terre au hadock, mini navets d'Eric Roy et condiment oignon et gingembre 95€

Sélection de Fromages affinés de chez Franck Faivre 20€

Le Cabri de Sologne à l'Hibiscus et huile d'olive Colombino, salade de mesclun à la levure de bière 15€

Desserts

- La bulle de sucre soufflée, litchis de la Réunion, crumble de noisettes et émulsion fleur d'oranger 18€
 - Les fruits exotiques , mousse de mangue en neige de coco , fruit de la passion et sorbet banane 18€
 - Plaisir chocolaté : le blanc associé à la passion, guimauve au yuzu en voile de biskelia et le noir en crème onctueuse 18€
- 