



LA MAISON ALYETTE



LA MAISON ALYETTE

*Dans l'esprit d'une ancienne maison bourgeoise,
La Maison Alyette est avant tout
un hommage à Alyette de la Sablière,
mais aussi à la cuisine française,*

LA MAISON ALYETTE

POUR PATIENTER

TERRINE DE LOCGUÉNOLÉ	15
CROMESQUIS (6 pièces)	15
HOUMOUS	8

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY POMME ANANAS	22
POIREAUX VIGNAIGRETTE, COQUILLAGES, HERBES	17
TARTARE DE SAINT-JACQUES, CRÈME ACIDULÉE	20
SOUPE DU MOMENT	12

PLATS *Avec une garniture au choix*

RAIE FAÇON BEURRE NOIR, CÂPRES	24
PÊCHE DU JOUR	28
SAINT-JACQUES RÔTIES, AIL NOIR	28
FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE	44
MAGRET DE CANARD AUX ÉPICES	28
CÔTE DE COCHON FAÇON « CORDON BLEU » <i>A partager</i>	22/Pers.

GARNITURES

PURÉE DE POMMES DE TERRE	TOMBÉE D'ÉPINARDS FRAIS
POMMES DE TERRE SAUTEES	COCOTTE DE LEGUMES
RIZ PILAF	SALADE VERTE

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS	14
TARTE BOURDALOUE <i>A partager</i>	11/Pers.
PROFITEROLES	11
TARTE SOUFFLÉE CHOCOLAT	11
PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES	12

Nos équipes se feront un plaisir d'organiser un repas sur mesure pour les plus petits.

*Prix nets en euros, taxes et service compris
Provenance des viandes et poissons : France
Liste des allergènes et plats végétariens disponibles sur demande*

SEMAINIER

35 euros

Disponible uniquement au déjeuner

LUNDI

Œuf florentine

*Cuisse de canard
confite*

Île Flottante

MARDI

*Émiettés de canard
aux épices*

Navarin de lotte

Tiramisu

MERCREDI

*Quenelle de
merlan*

*Poitrine de
cochon rôtie,
purée de céleris*

*Mousse au
chocolat*

JEUDI

*Croustillant de pieds de
cochons, gribiche*

*Corolle de poisson,
beurre citronné*

Millefeuille

VENDREDI

*Maquereau, céleri
rémoulade*

*Bœuf Bourguignon,
Spaetzle*

Baba au rhum

SAMEDI

Œuf Meurette

*Goujonnette de
poisson, sauce
tartare*

Paris-Brest

DIMANCHE

Salade de poule

*Volaille au
cidre*

*Tarte citron
meringée*