

ENTREE automne 2009

Terrine de lapin au lard, gelée d'hypocras : Terrine de lapin maison bardée avec de la poitrine fumée, servie froide avec pain toasté, salade verte, cornichon à l'aigre doux et gelée d'hypocras rouge (à base de vin rouge, épices et oranges).

Bouchée Marie Leszczyńska : Traditionnelles bouchées à la reine (comme au temps de Marie Leszczyńska : épouse de Louis XV) chair de volaille, oignons, champignons, langue de boeuf et ris de veau, poelés au beurre, déglacés au vin blanc et ensuite crémés, le tout servi en pâte feuilletée.

Pierogis aux bolets, chou rouge aux épices : Ravioles traditionnelles polonaises, faites maison, farcies aux bolets, dressées sur une compotée de chou rouge aux épices ; Et accompagnées d'un coulis de bolets, servies chaudes.

Fricassée d'écrevisses aux noisettes : Queues d'écrevisses décortiquées poelées au beurre avec oignons, salsifis émincés et noisettes concassées, servies chaudes sur une crème légèrement sucrée à la noisette.

Pâté de godiveau au foie gras : Le godiveau est une farce à base de viande de veau, de porc et de lard ; Dans cette recette il sera surmonté avec fonds d'artichauts et foie gras frais, le tout cuit en pâte feuilletée. Servi chaud et accompagné d'un jus de veau et d'une salade verte.

Rôtie au Munster : Tranche de pain de campagne toasté et garnie avec compotée d'oignons, poitrine fumée, tranche de rutabaga et Munster ; Le tout cuit au four et servi avec une salade verte.

Assiette Anna Jabłowska : Anna Jabłowska était la mère de Stanislas dont on sait qu'elle appréciait particulièrement le jambon fumé et le cabus (chou) confit au cumin. Dans l'assiette seront donc réunis des tranches de jambon fumé, du chou blanc confit au cumin, mais également des cornichons et pâtissons à l'aigre doux ainsi que d'une salade verte.

VIANDE automne 2009

Pièce de veau rôti aux « pieds de moutons » : Pièce de veau (quasi de veau) rôti, cuit rosé et servi tranché sur une sauce au champignons « pieds de moutons » et jus de veau.

Carré de sanglier, powidła de quetsches : Carré de sanglier (sur côtes) rôti, servi rosé sur une compotée de quetsches cuit longuement.(saveurs confites similaires au pruneaux).

Suprême de pintade, poire confite au vin rouge : suprême (partie de la volaille comprenant le filet plus un bout de l aile) de pintade rôti, servi sur une farce aux foies de volailles et accompagné d'une sauce aux airelles.

Tourte de veau aux béatilles : les béatilles est une garniture composée d'asperges, d'artichauts, d'oignons , champignons et ris de veau ; taillée puis cuite en sauce ; Elle finit sa cuisson avec le veau (tranche de quasi) au four en pâte feuilletée.

Filets de faisan aux airelles : filet de faisan rôti dressé sur une farce à base de foies de volailles et accompagné d'une sauce aux airelles.

Cuisse de canard braisée aux pommes et au cumin : Cuisse de canard braisée (cuisson longue) au four dans une sauce aux pommes fruits et au cumin.

POISSON automne 2009

Boudin de poisson aux herbes, Huîtres en hâtlelets : mousseline réalisée à base de chair de poisson, cerfeuil, ciboulette et aneth, mise en boudin pochée dans du lait et ensuite poelée ; servie avec des huîtres en hâtlelets (huîtres pochées, panées et poelées, servi sur des piques) et accompagnée d'une sauce type beurre blanc réalisée avec le jus des huîtres.

Filet de carpe aux amandes, sauce à la moutarde violette : filet de carpe poelé avec amandes effilées et servi sur une sauce à la moutarde violette (réduction de vin rouge, échalotte et moutarde violette)

Filets de harengs à la sainte menehould : Filets de harengs légèrement marinés avec citron et aneth, panés puis poelés et servis sur un beurre blanc aux herbes et cornichons à l'aigre doux.

DESSERT automne 2009

Macarons à la pistache, neige d'Artichaut : Macarons maison aux amandes et éclats de pistache, garnis avec une neige d'artichaut (recette de glace du 18ème mêlant artichaut, pistache et orange ; l'utilisation de l'artichaut n'est pas destiné à en faire une glace de légume mais une texture et une sensation gustative très fine et bien équilibrée).

Croquants de safran, crème de chocolat : tuiles aux safran et fleur d'oranger, intercalées avec une crème pâtissière au chocolat et aux amandes ; également accompagnées avec une crème au safran et un sorbet au choclait noir.

Salade de raisin et sernik : salade de raisins frais avec un sirop léger, accompagné d'un sernik (gâteau d'origine polonaise au fromage blanc et raisins secs) et d'une glace au raisins muscat.

Baba au vin de Tokaji, neige de safran : Brioche traditionnelle polonaise « fait maison », imbibée au vin de Tokaji (vin blanc sucré de hongrie) et accompagnée d'une neige de safran. (neige étant l'appellation d'une glace au XVIIIème siècle).

Szarlotka de pommes aux noisettes : la szarlotka est un dessert polonais proche du crumble, composé d'un biscuit sablé à la noisette garni d'une compotée de pomme et éclats de noisettes, et recouvert du même biscuit émietté. Il sera servi chaud accompagné d'une crème anglaise à la verveine et d'une glace à la noisette.

Poire en falbala au chocolat : poire vidé puis garnie avec du choclait noir, enrubannée d'un cordon de pâte feuilletée cuite au four et servie chaude sur un coulis au chocolat, accompagnée d'un sorbet à la poire.

Placuszki aux quetsches : Beignets de fromage blanc poêlés, servis chauds avec une compotée de quetsches et accompagnés d'une glace à la quetsche.