

Blanc-Manger de Volaille

Farci mousseline à base de volaille et lait d'amande, pochée et servie froide accompagnée de salade verte, fleurs comestibles et vinaigrette à la rose.

Tête de Veau Panée

Tête de veau désossée, pochée, tranche, puis panée avec moutarde à l'ancienne et chapelure. Elle est ensuite poêlée et servie chaude sur une compote de fenouil et accompagnée d'une confiture de groseilles et d'une sauce crémée à la graine de fenouil.

Tarte aux Épinard

Fond de pâte brisée garni avec des épinards, poudre d'amande et citron confit ; Accompagné de tranche de saumon fumé et d'une salade verte.

Chłodnik

Soupe froide réalisée avec des concombres frais, concombres marinés et betteraves, cuite, mixée puis crémée et refroidie, accompagnée de noix de Saint Jacques mises en hâtelets (à la broche) rôties et servies chaudes.

Bouchées Marie Leszczynska :

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

Assiette Anna Jablonska

(Anna Jablonska était la maman de Stanislas Leszczyński. Cette entrée regroupe trois produits qu'elle affectionnait particulièrement : légumes aigre-doux, jambon fumé et chou confit). L'assiette sera donc composée de jambon fumé de la forêt noire, cornichon et pâtisson à l'aigre-doux, salade verte et chou blanc confit au cumin.

Quiche Munster

Fond de pâte brisée garni avec des tranches de munster lorrain et une migaine (mélange à base d'œuf et crème). La quiche est servie chaude et accompagnée d'une salade verte.

Filet de Silure

Le silure est un poisson d'eau douce (élevage) avec une chair blanche, sans arêtes et d'une saveur très fine (rappelant un peu le cabillaud). La sauce Révérend est composée de vin blanc, oignons, cornichon à l'aigre-doux et de zeste de citron confit.

Darne de Lotte

Tranche de lotte poêlée, nappée d'une sauce à l'Arlequine réalisée à base de vin blanc et d'une brunoise de carotte, jambon fumé, oignons, champignon et ciboulette.

Filet de Saumon

Pavé de saumon poêlé et accompagné d'un beurre blanc parfumé à l'ail des ours.

Aiguillettes de Poulet

Parties du filet particulièrement tendre poêlées, terminant leur cuisson dans la sauce au vert pré (julienne de carottes, panais, lardons, oignons) persil et vin blanc.

Magret de Canard

Filet de canard rôti, cuit rosé, servi sur un ragout de navets cuisinés au miel.

Côtelettes d'Agneau

Côtelettes d'agneau saisies puis garnies avec une farce composée de cornichons à l'aigre-doux, basilic, oignons et chapelure; elles sont ensuite enroulées de crépine et rôties accompagnées d'une sauce au vin blanc, oignon et basilic

Pavé de Veau

Pièce de veau rôti, cuit rosé, servi sur un os à moelle rôti au four avec gros sel et chapelure.

Suprême de Pintade

Le suprême comprend le filet plus l'aile; Il est rôti au four et accompagné d'une sauce sucrée-salée au cédrat ("citron sauvage"), oignon, vin blanc et jus de viande.

Filet de Lapin

Râble de lapin désossé, mariné avec huile d'olive, citron et herbes aromatiques. Les panouffles sont séparées des filets, émincées et braisées dans la marinade (huile d'olive, citron et herbes). Les filets sont légèrement chapelurés, poêlés rapidement et servis chauds sur la viande de lapin braisée.

Blanc-Manger

Mousse légère à base de crème et lait d'amandes, servie froide accompagnée de coulis à la fraise, d'une confiture à la rose, fraises fraîches, macaron à l'amande et sorbet à la rose.

Mleczko au Miel

Crème pochée au miel, cuite mais servie froide (texture s'apparentant à la crème brûlée). Elle est ensuite nappée d'une ganache au chocolat, accompagné de pain d'épices maison et d'une glace au miel.

Tailladins d'Orange

Suprêmes d'oranges fraîches, garnis de zestes de bergamote confits, accompagnés d'un biscuit de chocolat (apparenté à une meringue) et d'une glace à la bergamote

Biscuit Royal

Type de génoise réalisée avec de la farine de riz et orange confite, garnie avec une mousse de framboise et accompagnée de coulis à la framboise et d'une glace à la violette.

Tarte à la Rhubarbe

Fond de pâte brisée, garnie avec une crème d'amande, rhubarbe et recouvert d'amandes effilées, cuite au four, servie chaude et accompagnée d'un sorbet à la rhubarbe.

Pommes et Groseilles en Gratin

Pommes émincées et groseilles recouvertes d'un appareil à flan sucré (crème, œufs et sucre) cuites au four, servies chaudes avec un sorbet à la groseilles.

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).