



Christmas Menu

L'équipe Michael vous souhaite des fêtes joyeuses et gourmandes, un Noël plein de joie et de paix, et une excellente nouvelle année.



Christmas Menu

Les Entrémets

Les Canapées et Verrines (prix par Dz)

Les Asperges et Carpaccios 40\$

Un trio d'asperges enrobées de carpaccio de bœuf, saumon gravlax, sashimi de sériole.

Les Crevettes a la Marinière 19\$

Crevettes saqués et sauce marinière

Brie et Chorizo croustillant 42\$

Croustillant au parmesan, crémeux brie et thym, chorizo croustillant

Billes de Chèvre et Marmelade d'orange 33\$

Plateau de Saumon 120\$/kg

Saumon gravlax, Saumon fumé, crème au citron et aneth, sélection de pain artisanal.

Christmas Menu

Les Salades (prix par portion)

Salade de Chèvre 16.5\$

Billes de chèvres, herbes fines, marrons glacés, grenade, fruits rouges, grissini et sauce balsamique

Salade Quinoa et Légumes Grillés 10\$

Quinoa rouges, légumes grilles, tomates cerises, roquette et sauce au cidre brut

Salade de Dinde rôti 14\$

Supreme de dinde cuite à basse température, citrouille et marrons grillés, segment de pomme, croutons aillés, sauce vinaigrette liés

Salade Michael 13\$

Montage de mesclun et roquettes, lolo rouges, jambon de parme, brie ou roquefort, tranches de focaccia toastée, tomates confites et noisettes torrèfies accompagnés d'une sauce verte au herbes fines

Crevettes a l'Asiatique 12\$

Crevettes tigre, choux rouge et choux japonais, kale, cacahuète, gingembre et oignons pickles, radis japonais, sauce beurre de cacahuète a l'asiatique.

Christmas Menu

Les charcuteries Fines

Plateau de Charcuterie et Fromageries 160\$

Saucisson de bourgogne, jambon de parme affiné, bresaola, salami

Tommes de Brebis au fleurs, Gruyère AOP 24mois, Brie, Buchette de chèvre

Sélection de Pain Artisanal, fruits secs et Mignardises au fruits fait maison

Le Pâté Croute de Noël 75\$/1.5kg 120\$/2.5kg

Pate croute gourmand aux notes de sage, agrumes, genièvre, et laurier, cuite a juste cuisson, arroser d'une gelée au Porto

Chapon Forestier 35\$/1.3kg

Poulet jeune élevage fermier, désossé et farci d'une farce au Shtiaquès, marrons, thym et lard.

Galantine de Canard au Foie Gras 240\$/5kg

Canard désossé et farci d'une royale au marsala, foie gras, pistaches et noisettes.

Terrine de Foie Gras 165\$/kg

Foie gras mariné au porto et cognac VSOP, cuit a juste température, servie avec une sélection de pain artisanal et confitures fait maison.

Terrine de Foie Gras Truffées. 195\$/kg

Foie gras marine au vieux porto et cognac XO. Cuit a juste température et servie avec des brioches nature et épicées, marmelade au oranges et marrons glacés

Les Délicatesses en bocal 70\$

Un trio gourmand : Le beurre Michael, Rillettes de veaux au marrons et champignons,

Christmas Menu

Les quiches et Feuilletages

Quiche au Chèvre et épinards 29\$

Quiche Lorraine 33\$

Lard, poireau et cognac

Quiche au Saumon et Asperges 47\$

Quiche au Roqueforts et Fruits sec 33\$

Quiche aux Champignons et Marrons 34\$

Le Saumon Fumée 140\$

Feuilleté croustillant, saumon fumé, crème au capres et aneth, herbes fines

Mille-Feuille du Berger 110\$

Feuilleté croustillant, fromage chèvre, jambon de parme, fruits rouges, purée de truffe, balsamique, pousse de roquette

Christmas Menu

Les Plats chauds

Les Volailles

Dinde à l'Orientale 4kg/140\$ 5kg/150\$ 6kg/170\$ 7kg/185\$

Dinde rôtie a perfection, riz orientale, mix de noix et marrons, sauce orientale.

Dinde farci à l'Orientale 5.5kg/220\$

Dinde désossée et farcie de marrons, mix de noix, riz orientale, mix de noix et marrons, sauce orientale.

Dinde à la Royale 5.5kg/230\$

Dinde désossée et farcie de champignons, marrons, lard et noisettes, cuite a juste température et accompagnée d'un gravy réduit et garniture au choix.

Dinde Wellington 2.5kg/210\$

Filet de dinde, duxelle de champignons, mousseline au épinards, jambon de parme. Garniture au choix, sauce crémée à l'épinard ou gravy

Coquelet à l'Orientale 42\$/ la pièce

Coquelet de 1kg rôti a perfection, riz orientale, mix de noix et marrons, sauce orientale.

Coquelet farci à l'Orientale 60\$/1.5kg

Coquelet désossée et farcie de marrons, mix de noix, riz orientale, mix de noix et marrons, sauce orientale.

Christmas Menu

Coquelet a la Royale 74\$/1.5kg

Coquelet de 1kg désossée et farcie de champignons, marrons, lard et noisettes, cuite a juste température et accompagnés d'un gravy réduit, et votre choix de garniture.

Coquelet a la Crème 62\$/kg

Coquelet de 1kg, doré au beurre et cuit dans une crème aromatique, garniture au choix, servie avec une sauce crémée

Canard à l'Orange 260\$/kg

Canard rôti et fumé a la sage, garniture au choix, sauce à l'orange et Grand Marnier.

Ballotine de Canard Rossini 360\$/kg

Canard désossé farcie de magret de canard, mousseline a la truffe et foie gras, garniture au choix, servie avec un jus de canard réduit ou d'une sauce à l'orange.

Le Poulet Mt Blanc 16\$/portion

Suprême de poulet farcie au épinards et feta façons tournedos, servie sur un lit de tagliatelle vertes, tomates cerises sautées et sauce crémé au épinards

Les Roulades de Cuisses fruitées 19\$/portion

Cuisses de poulet désossées farcies de fruits sec, garniture au choix et sauce jus de poulet infusé

Christmas Menu

Les Viandes Rouges

Le Bœuf Wellingtone 180\$/2kg

Filet de bœuf enrobé d'une duxelles de champignons et marrons, jambon de parme et patte feuilleté, garniture au choix, et sauce jus de bœuf réduit ou sauce au poivre

Roti de Bœuf 80\$/kg

Filet de bœuf cuite a juste température, garniture au choix et sauce au champignons et marrons ou sauce au poivre

Le Gigot d'Agneaux 62\$/kg

Gigot d'agneaux cuit à basse température, garniture aux choix, sauce au vin

Le Fondant d'agneaux en Croute 110\$/kg

Epaule d'agneaux fondante et marrons grillés, enrobée d'une croute au thym, garniture au choix, sauce au champignons, au poivre ou jus d'agneaux

La Cote de bœuf 170\$/kg

Côte de bœuf australien mb3, parfaitement cuite, servi avec votre choix de garniture et de sauce.

Les Garnitures

La Classique

Purée de pomme de terre, carotte glacées, courgette et brocoli grillés, champignons et marrons,

La Fusion

Frikeh, navet et betteraves glacées, courge butternut, marrons, pistaches et noisettes

La Garniture de Saison

Vole au Vent champignons et brie, Pomme de terre douce, Pomme de terre Baby, Choux fleurs a la crème, marrons rôti

Christmas Menu

Les Poisson

La Paella 19\$/portion

Le Saumon a la Japonaise 34\$/portion

Pavés de saumon cuit a la plancha et laques de notre réduction japonaise, servie avec un duo de riz sauvage et jasmin sauté et déglacé au saké, brocoli et oignons pickles.

Le Saumon en Portefeuille. 360\$/4.5kg

Saumon entier désarêté farcie d'une mousseline saumon fumé et aneth, garniture aux choix et sauce beurre blanc

Les crevettes au bisques 24\$/portion

Crevettes jumbo parfaitement cuites, linguini, poivrons grillés, brocoli, sauce bisque

L'orientale

Hommous 6\$/portion

Moutabal 6\$/portion

Mouhamara 9\$/portion

Feuille de vignes et dolma 9\$/portion

Kebbeh maftouha 22\$/Dz

Dinde à l'orientale 4kg/140\$ 5kg/150\$ 6kg/170\$ 7kg/185\$

Gigot à L'orientale 190\$/3kg ou 23\$/portion

Samkeh Harra 55\$/kg ou 23/portion

Mahèchè 20\$/portion

Christmas Menu

Les Desserts

Buche au chocolat et praliné noisette

20cm 40\$
30cm 55\$
40cm 65\$
50cm 75\$
60cm 85\$

Buche au chocolat blanc

20cm 40\$
30cm 55\$
40cm 65\$
50cm 75\$

Le Marrons Glaces 170\$

Montage d'une buche marrons glacés en forme de marrons

La Tarte Festive 95\$

Sablés Bretons, Ganache chocolat Amère, Caramel beurre salé, noix de pecan.

Le Fruité 120\$

Biscuit parfait, crème passion et mangue, framboise et myrtilles.

La Brioche De Noel.

Brioche, Grand Marnier, oranges confites, noisettes, pépites de chocolat macaronade au noisettes.

Le Mille-feuille au marrons glaces. 110\$

Feuilleté, pièce de marrons glacés, pâtissière au brisure de marrons glaces et gousse de vanille Madagascar.

Les Sélections festives (3 pièces de chaque) 60\$

Buchette chocolat et praliné noisette, Buchette choco-blanc, le Marrons, le Mille-Feuille Marrons glacé