

NOS 765 RECETTES

à faire et à refaire!

Pour vous aider à retrouver vos recettes fétiches et à en découvrir d'autres, voici la liste de toutes celles qui sont parues dans *SAVEURS*, du n° 243 (février 2018) au n° 251 (déc. 2018-janv. 2019). À conserver précieusement...

ENTRÉES

Accras de cabillaud et mayonnaise au thé matcha 246

V Barbajuans 246

Bigorneaux au poivre, tartines au beurre pimenté 248

Bisque de homard 247

Blinis à la farine de châtaigne, anguille fumée et crème d'algues HS 34

Bouillon de légumes au millet 247

Bouillon de volaille maison au brocoli et au cresson 246

V Boulettes de fromage frais aux pistaches et citron confit 246

Bûchette au saumon et à la crème de ciboulette 251

V Burrata, petits pois crus et noisettes 248

Calamars farcis, sauce à l'encre de seiche 246

V Carottes rôties, pousses d'épinard, labné à l'ail fumé et aux fines herbes 245

V Carpaccio de betteraves à la feta HS 34

Carpaccio de magret de canard 244

Carpaccio de magret de canard et de mangue HS 34

Cavalo cappuccio e speck 243

V Ceviche mariné à la betterave, crumble froid de noisettes 250



Martin Balme

V Chaudrée de maïs au bacon et aux épinards 249

Clam chowder HS 34

Crèmes brûlées au foie gras et aux figues HS 34

V Crème de carottes au bleu 250

Crêpes aux épinards, petits pois croquants et truite marinée 245

Croquettes d'andouille, condiment aux cornichons 246

Crostini alla fontina e lardo di Arnad 244

Fenouil cru en salade, sauce à l'anchois 249

Feuilles de blettes farcies au caviar d'aubergines 249

Feuilleté de ris de veau braisés au madère 251

V Figs poêlées, mozzarella di bufala et crumble aux noix 248

Foie gras aux pommes HS 34

Foie gras poêlé aux fruits rouges HS 34

Galettes de pomme de terre et chair d'araignée 248

Galettes de sarrasin aux poireaux et aux sardines 249

V Gaspacho de tomates et pêches au vinaigre balsamique 247

Gravlax au citron et au thé earl Grey HS 34

V Green gaspacho 245

Harengs pommes à l'huile et pickles d'oignons rouges 244

Huîtres gratinées au champagne HS 34

Huîtres tièdes au citron bergamote et à la grenade 244

Insalata di finocchi e arance 247

Lamelles de radis noir au brocciu et au saumon mariné 247

Makis bretons au saumon fumé et aux algues, carpaccio d'agrumes 244

V M'juderah de lentilles et boulgour 251

Nems au porc et sauce satay maison 244

Œufs cocotte aux épinards et maquereau fumé 245

V Œuf de poule, semoule de romanesco, enoki, dashi au galanga 246

Pannacottas à la crème d'oursin HS 34

V Petites betteraves rôties, labneh au za'atar 251

V Petits beignets de courge 243

Poêlée d'encornets teriyaki aux algues nori 250

Poêlée de ris de veau aux champignons et aux noisettes 251

Poêlée de salicorne aux écrevisses, sauce vierge à la framboise, chips de brick 247

Rillettes de jarret de cochon confit et foie gras 245

Rillettes de lapin au romarin et au piment d'Espelette 249

Rillettes de tourteau au basilic pourpre et croûtons dorés 247

Rouleaux à la couenne de porc 250

Rouleaux de printemps aux légumes et aux fruits 245

Saint-jacques grillées au beurre d'algues et jeunes poireaux 245



Valéry Guédes

Saint-jacques rôtie dans sa coquille, chou-fleur grillé à l'huile d'argan 243

Salade au radis red meat, bacon croustillant, vinaigrette à la framboise 247

Salade aux crevettes croustillantes, sablés au parmesan et pavot 245

Salade californienne 246

V Salade d'asperges et de fraises, burrata tiède et croustillant de parmesan 246

Salade d'asperges, œufs de caille mollets et pancetta grillée 246

Salade d'avocat et de pamplemousse aux crevettes 251

Salade d'avocat et pomélo au haddock 246

Salade d'endives à la poutargue et aux noix HS 34

V Salade d'été au petit épeautre 248

V Salade de betterave, fenouil et feta, vinaigrette à l'ail noir 250

Salade de betteraves au saumon fumé et aux trois agrumes HS 34

V Salade de chou et carottes crus à l'indienne 247

V Salade de chou rouge et pommes de terre au vinaigre à la framboise 243

V Salade de chou-rave et de pomme à la brousse 247

V Salade de clémentines aux olives noires 251

V Salade de concombre, salicorne et mangue verte 247

V Salade de fenouil rôti, pomme crue et radicchio 249

V Salade de figues aux noisettes 250

V Salade de lentilles aux radis grillés et œuf mollet 245

Salade de mâche aux ris de veau croustillants et aux langoustines 251

V Salade de maïs grillé, petit épeautre et fromage de brebis 249

V Salade de maïs grillé, poire et burrata fumée 249

V Salade de poireaux et d'herbes, polenta grillée 249

Salade de quinoa, carotte et figue 246

V Salade de radis et petits pois, vinaigrette à la cardamome 247

V Salade grecque 246

V Salade printanière au chèvre frais, vinaigrette citronnée au thym 245

V Salade tiède de sarrasin, pois chiches rôtis au curcuma et vinaigrette 245

V Salade Waldorf 251

Salmorejo 248, 250

Scapece di acciughe 246

V Soufflé au comté 245

V Soufflé au roquefort et au gingembre 245

V Soufflé de chou-fleur au gorgonzola 245

V Soufflés au chèvre frais, à la tomate et au basilic 245

V Soupe à l'oignon jaune et au vin jaune 243

V Soupe de chou-fleur au curcuma 247

V Soupe de fèves 245

Soupe de lait de coco aux crevettes et aux mini-épices de maïs 249

Soupe de légumes à la tomme de brebis et aux graines de chia 243

Soupe de lentilles au chorizo 249

V Soupe froide de basilic à la ricotta 249

Soupe froide de cresson et de fanes de radis 247

V Tartare d'avocat 245

Tartare d'huîtres à l'anis et aux pickles de radis HS 34

Tartare d'ormeaux 247

Tartare de saint-jacques
aux agrumes HS 34

V Tarte aux premiers petits pois 248

Terrine aux deux saumons HS 34

Terrine de canard confit et chou vert,
vinaigrette aux noix 244

Terrine de gibier 250

Terrine de poissons à l'estragon ... HS 34

Terrine de poule-au-pot à la coriandre
et au gingembre 243

Toasts de pinces de crabe flambées au
cognac et sauce aux cornichons 246

Tourte à la viande et au
foie gras HS 34

V Truffes de fromage de chèvre frais
au matcha et aux noisettes 246

V Velouté de céleri-rave aux noix
et au paprika 251

V Velouté de champignons, crème
fouettée au raifort HS 34

V Velouté de chou-fleur au lait
de coco, thé matcha et
chou-fleur rôti 246

Velouté de chou-fleur, pesto de
pistaches et cresson 245

Velouté de marrons au foie gras .. HS 34

V Velouté de navets boule d'or,
crème à l'ail 250

Velouté de piquillos et tomates
au cumin 249

V Velouté de poireaux et chorizo 250

V Velouté Parmentier au beurre fumé
et aux champignons 251

Verrines de crabe à la citronnelle
et crème d'avocat HS 34

VIANDES

Agneau aux amandes 250

Agneau confit au chou-fleur, crème
d'ail noir aux figues 250

Ailerons de poulet au paprika et
cerfeuil tubéreux rôtis 250

Axa de veau et piquillos 249

Ballottine de poulet aux figues, purée
de céleri-rave et pommes HS 34

Basse côte de bœuf et légumes-racines
rôtis au crumble de noisettes 244

Bol aux légumes, au riz et au porc ... 247

Bollito d'agnello e verdure
primaverili 245

Bouillon au lard, poires et légumes.. 244

Boulettes d'agneau aux fèves
et petits pois 245

Boulettes de bœuf aux pignons et
à la roquette, salsa verde 246

Boulettes de veau au piment
d'Espelette, poivrons verts
et romarin 246

Brick aux blettes et au poulet 249

Brochettes de köfte, boulgour aux
tomates rôties 248

Brochettes de veau au curcuma,
salade de chou à la grenade 244

Brochettes de veau au romarin en
marinade miel-citron 248

Caille rôtie au raisin et au cerfeuil
tubéreux 250

Cailles rôties au lard et aux poires,
pommes de terre et beurre
de truffe HS 34

Caillettes aux herbes 250

Carpaccio de bœuf à la coréenne 248

Carpaccio de veau au citron 248

Carré de chevreau rôti, riz rond crémeux

au chèvre frais, menthe poivrée 244

Carré de porc laqué, ail et pommes
de terre nouvelles 247

Chapon rôti aux pommes et
aux poires HS 34

Civet de sanglier aux épices
et aux poires HS 34

Club sandwich poulet-mayonnaise. 245

Cochon confit à la purée de
salsifis grillés 243

Cocotte de boulettes de veau
aux petits pois 246

Cocotte de lapin à la saintongeaise. 249

Cocotte de veau braisé aux carottes
et aux dattes 251

Coleslaw au poulet caramélisé,
sauce au wasabi 246

Collier d'agneau mijoté aux
pois chiches 243

Coquelet aux petits navets, radis
et romarin 245

Cosciotto di maiale alla valdostana. 244

Côte de bœuf au gros sel, oignons
jaunes à la bière 243

Côtelettes d'agneau à l'origan et
salade jaune 248

Côtelettes d'agneau marinées
au yaourt 248

Côtelettes de porc marinées et
semoule aux herbes 248

Cotolette alla bolognese 251

Courge butternut farcie au veau
et au parmesan 250

Couscous de fonio au poulet 247

Couscous de quinoa 246

Croquettes de museau 251

Crosnes au curry de Madras et
magret de canard 250

Cuisse de dinde rôtie
aux légumes HS 34

Cuisses de pintade et poires
pochées au vin 249

Cuisses de poulet à l'ancienne 250

Cuisses de poulet farcies au foie gras,
allumettes de légumes-racines ... HS 34

Curry massaman 247

Daube à l'orange et aux raisins 250

Double côte de veau au citron,
artichauts sautés à l'ail 247

Double côte de veau braisée
aux petits oignons et aux tomates.. 247

Double côte de veau caramélisée
aux navets 247

Double côte de veau rôtie, mousseline
de petits pois 247

Échine de porc du Ventoux confite
aux haricots coco 250

Épaule d'agneau aux dattes et
au citron 251

Épaule d'agneau aux petits légumes
et à la menthe 245

Épaule d'agneau boulangère 250

Épaule de cochon de lait blanc de
l'Ouest, grosses coques et brocolis... 244

Escalope de veau en croûte d'amandes
et de noisettes, poireaux grillés 244

Filet mignon salé et séché
aux herbes 246

Filets de poulet laqués à l'asiatique. 244

Goulasch alla tirolese 243

Goulash 251

Grosses côtes de veau, sauce aux
morilles et au vin jaune HS 34

Hamburger de pulled pork 248

Jambon grillé et endives braisées
au jus d'ananas 243

Jambon persillé en gelée 246

Lapin à l'ail 244

Lapin aux herbes 246

Lentilles blondes et cuisses de canard
confites 244

Magret de canard aux épices,
carottes et butternut à l'orange 250

Magret grillé, poire et champignons
au romarin 249

Mijoté d'agneau aux blettes et
à la sauce tomate épicée 249

Mijotée d'aubergines aux saucisses 248

Mini-pastillas de canard, salade
de fruits HS 34

Navarin d'agneau, légumes de
printemps 243

Navarin de veau au safran et légumes
de printemps 245

Oignons rosés farcis à la saucisse
et aux herbes 243

Orloff de veau au parmesan, pancetta
et olives noires 244

Pain de viande aux pistaches 250

Palette caramélisée aux
légumes nouveaux 246

Palette de porc confite 246

Palette en croûte de pain 246

Palette fraîche au cidre et
aux échalotes confites 246

Palette fumée aux oignons confits .. 244

Parmentier de confit de canard ... HS 34

Pâté en croûte de faisán
au foie gras HS 34

Petits farcis de chou vert
à la saucisse anisée 243

Piccata de poulet aux artichauts 245

Pie au bœuf, à la bière de Noël
et aux giroles HS 34

Pintade flambée aux marrons
et aux raisins HS 34

Poitrine de porc croustillante,
chou rouge à la danoise HS 34

Poitrine de porc grillée aux aubergines,
yaourt aux herbes 249

Poitrine de veau farcie, potimarrons
et marrons HS 34

Porc à la sauce aigre-douce 251

Porc au caramel, choux pak choï
et nouilles soba 251

Pot-au-feu de canette HS 34

Pot-au-feu de fêtes HS 34

Pot-au-feu de poulet au dashi 243

Potjevleesch 249

Poule-au-pot 243

Poule au riz 251

Poule au riz sauce au curry 243

Poule mijotée au cidre, aux pommes
et à la courge 243

Poulet aux raisins poêlés et pignons
de pin 249

Poulet et épis de maïs au four,
beurre au gingembre 249

Poulet grillé à la citronnelle
et au gingembre 248

Poulet rôti à la menthe et petites
pommes de terre 246

Poulet rôti truffé sous la peau HS 34

Poulet sauté au bambou
et aux champignons noirs 246

Quasi de veau braisé au lait
et aux petits légumes 245

Râbles de lapin farcis aux épinards,

chèvre et chorizo 249

Râbles de lapin rôtis au lard
et à la sauge 249

Ragoût d'agneau aux coings 243

Ragoût de bœuf 245

Ravioles à la daube de bœuf et aux
cèpes, copeaux de foie gras HS 34

Ribs de porc marinés au vinaigre
de cidre 248

Rillons et sauce barbecue aux
poivrons 249

Ris de veau à la réglisse,
salsifis grillés 251

Rosbif au raifort et légumes rôtis 251

Rôti de magrets de canard au
potimarron et aux clémentines ... HS 34

Rôti de porc au speck, prunes
et sauge 247

Rôti de porc aux noisettes
et aux poires 250



Martin Balme

Rôti de porc, oignons grelot confits
au miel 243

Rôti de veau à l'italienne 245

Rôti de veau à la mozzarella di bufala
et au speck, aubergines confites 248

Salade de poulet aux graines,
fenouil et asperges 245

Saucisse au fenouil et au vin blanc. 250

Saucisse thaïe 250

Saucisses aux herbes 250

Saucisses de canard aux champignons
et au porto 250

Saucisses vigneronnes 250

Suprême de pintade en croûte
de sel 243

Tajine aux clémentines et aux
aubergines confites 245

Tajine d'agneau aux fèves 245

Tartare de bœuf à l'asiatique 248

Tartare de bœuf au citron caviar
et petits toasts à l'anchoïade 243

Tartare de bœuf au pesto 248

Tartare de veau au bleu d'Auvergne
et aux noix 245

Tartare de veau façon tonnato 248

Tendron de veau caramélisé
aux salsifis 243

Tigre qui pleure 249

Tonno di coniglio e giardiniera
di verdure 249

Travers de bœuf confit, polenta
croustillante 250

Tripes à la génioise 249

Volaille farcie aux châtaignes HS 34

Wok d'agneau à l'ananas 245

POISSONS & CRUSTACÉS

Aïoli de langoustines aux légumes... 246
 Bar grillé, mijoté de poireaux et germes de haricot mungo 245
 Bar sauté, sauce au tahini et au curry 251
 Bars en croûte de sel, beurre blanc au thé noir HS 34
 Bouillon de têtes de crevettes, gravlax de mulot et petits légumes crus 244
 Bouillon épicié au lait de coco, boulettes de poisson 244
 Boulettes de poisson et lait de coco 244
 Brandade de cabillaud aux topinambours, sauce aux giroles 243
 Brochette d'espadon caramélisé au miso, salade de haricots plats 248
 Brochettes d'espadon au chorizo et aux cébettes 249
 Brochettes de cabillaud, sauce chermoula 251
 Calamars grillés, salicorne et basilic 247
 Carpaccio de bar à l'orange 245
 Ceviche de daurade 245
 Chaudrée de coques et de palourdes 248
 Coques à la citronnelle et au thym citron 248
 Couteaux au chorizo 250



Pierre-Louis Viel

Crevettes grises poêlées à l'ail et au gingembre 248
 Curry de daurade au lait de coco, carottes fondantes HS 34
 Daurade royale rôtie sur l'arête, poireaux grillés 244
 Daurades feuilletées aux petits légumes HS 34
 Dos de lieu aux salsifis crus et cuits 244
 Dos de saumon rôti, crème d'oseille citronnée HS 34
 Églade de moules 248
 Encornets farcis à la sauce tomate .. 247
 Espadon mariné grillé, salade de concombre au yaourt 248
 Filet de bar juste grillé à l'orange et jeunes carottes confites 246
 Filets de merlan meunière aux betteraves et petits oignons confits au miel 243
 Filets de sole roulés au jambon noir de Bigorre, galettes de risotto croustillantes HS 34

Filets de turbot et pommes de terre à la cannelle, sauce à l'orange caramélisée 251
 Fish cake 247
 Fishcakes à la coriandre et au citron vert, condiment à la noix de coco 246
 Flétan et spaghettis à l'encre de seiche, petits pois et pesto 246
 Fritto misto et risotto venere 244
 Friture de clams 248
 Gambas sautées, polenta crémeuse au mascarpone HS 34
 Gratin de saumon et de blettes 246
 Haddock chowder au curry 243
 Haddock tiède, écume au matcha et légumes verts 246
 Keftas de poisson et sauce au yaourt 245
 Langoustines au beurre de curcuma, riz grillé aux cranberries 246
 Langoustines et petites pommes de terre à la bisque pimentée 246
 Langoustines rôties et sauce paprika 243
 Lieu jaune grillé, crème de petits pois à la menthe et huile de pistache 247
 Maquereaux rôtis à l'huile piquante et topinambours 244
 Médallions de langouste aux haricots verts, œuf mollet et sauce hollandaise 247
 Merlan Colbert et persil frit 243
 Mini-choux farcis à la mousseline de saumon HS 34
 Moules au curry et frites maison 248
 Moules gratinées au jambon de Bayonne 249
 Nage de saint-jacques au bouillon dashi et légumes d'hiver 243
 Navarin de homard HS 34
 Noix de saint-jacques lardées au parmesan croustillant 243
 Paëlla aux piquillos et langoustines 249
 Palourdes farcies 246
 Petits filets de sole poêlés et crème de patate douce 243
 Poêlée de coques, espuma au chorizo 245
 Poisson sauté au piment 251
 Pot-au-feu de saint-jacques aux légumes-racines 243
 Poulpe, crème de pois chiches 244
 Praires au citron vert, à la ciboulette et aux cacahuètes 248
 Purée de radis blancs à la vanille, haddock poché et amandes 247
 Queue de langouste grillée au beurre d'ail et basilic 247
 Queue de langouste, sabayon à la vanille HS 34
 Queue de lotte et patate douce rôtie, condiment à la mangue HS 34
 Risotto noir aux langoustines, tuile de parmesan HS 34
 Rôtis de bar farcis aux champignons et aux noisettes HS 34
 Saint-jacques en coquille aux cèpes HS 34
 Saint-pierre aux noisettes, endives caramélisées HS 34
 Saint-pierre entier au four, fenouil, tomates et basilic 250
 Saint-pierre et moules, sauce

au curry 250
 Salade de daurade marinée au citron caviar et curry 243
 Salade de mangue verte aux crevettes 248
 Salade de palourdes à l'ail, au citron vert et aux pomelos 248
 Salade de pamplemousse aux crevettes 244
 Salade de petites pommes de terre, crevettes et avocats 248
 Salade de quinoa aux crevettes 246
 Salade façon niçoise au tataki de thon au sésame 246
 Sarde in saor 250
 Sardines grillées à l'oignon rouge et à la crème citronnée 248
 Sardines, mangue et tomates 243
 Sashimis de daurade, vinaigrette à l'huile de truffe, mangue en pickles 243
 Saumon confit à l'huile d'olive et au romarin 244
 Saumon en croûte de pavot et purée de petits pois et fèves 245
 Seppie al nero e polenta 250
 Seppie e piselli 246
 Soupe au lait de coco et ravioles au crabe HS 34
 Soupe de poissons de roche de nos côtes, chorizo et ciboulette 244
 Spigola al forno, pangrattato alle olive e capperi 248
 Taboulé aux coquillages et légumes croquants 246
 Tian de Carpentras 250
 Tonno a sfincione 247
 Truites parfumées au sumac et au thym 245
 Turbot rôti aux endives croustillantes 244
 Wok de saumon, carotte et céleri-rave au miel 250

LÉGUMES, ŒUFS & ACCOMPAGNEMENTS

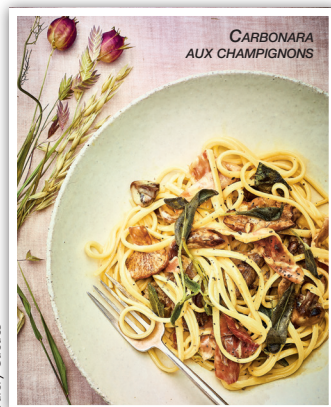
Artichaut poivrade, ail des ours et fleurs de printemps 248
 Asperges au lard fumé et sauce au beurre blanc citronnée 246
 V Asperges blanches et sauce gribiche 246
 V Aubergines farcies à la ricotta et au citron, riz noir sauté à l'ail... 247
 V Aubergines fondantes, ricotta sèche et noisettes 247
 V Aubergines grillées et salsa relevée 248
 V Beignets de salsifis, sauce tartare 250
 V Bol complet aux légumes, quinoa et graines de lin 251
 V Boulettes de boulgour aux petits pois, sauce tarator 247
 Canederli 243
 V Carpaccio de courgettes, mozzarella di bufala et pesto 248
 Champignons farcis au stilton et au bellota HS 34
 V Chou-fleur rôti en cocotte au paprika 251

Choux de Bruxelles braisés au guancia HS 34
 V Courge aux épinards 251
 V Courges butternut rôties, quinoa et fromage de chèvre 244
 Crème de cocos de Paimpol et crevettes 243
 Cromesquis aux petits pois et asperges vertes 246
 V Croquettes de pommes de terre au cheddar et au piment jalapeño 244
 V Crumble courge butternut-châtaigne HS 34
 V Dahl aux épinards 249
 V Délice du bouddha 243
 Embeurré de chou blanc à la ventrèche 251
 Endives gratinées à l'italienne 251
 Épinards aux pois chiches et au chorizo 250
 V Falafels de millet aux légumes 247
 V Falafels, boulgour aux fèves et yaourt au tahini 246
 V Fèves au jambon 250
 Frittata ai peperoni 246
 V Galettes de légumes aux noisettes 250
 V Gâteau de chou-fleur au cumin et aux noix 244
 V Gnocchi di patate, grano saraceno e barbabetola 244
 V Gratin d'aubergines et de tomates 248
 V Gratin dauphinois basse température 244
 V Gratin dauphinois 243
 Gratin de salsifis à la crème de parmesan 243
 V Gratin de topinambours au gorgonzola 250
 V Gratins de légumes d'hiver au seigle HS 34
 V Kim Jeon 246
 V Kimchi maison 246
 V Légumes au sirop d'érable et à la feta 244
 V Légumes d'été grillés marinés à l'huile, à l'ail et au thym 248
 V Légumes farcis 250
 V Les vraies frites du Nord 245
 V Maïs grillé au beurre, piment et gingembre 248
 V Mini-frittatas 248
 Mozzarella croustillante, ciabatta et pesto 248
 V Navets en croûte de sel fumé et beurre au romarin HS 34
 V Œufs Benedict à l'avocat 245
 V Œufs brouillés et champignons ... 250
 V Œuf parfait et betteraves au four 244
 V Oignons rings croustillants, sauce aux herbes 243
 V Omelette soufflée aux champignons et à l'abondance 250
 V Parmigiana di melanzane 248
 V Pastilla aux légumes 248
 V Patates douces et potimarron rôtis au miso et à l'ail noir HS 34
 V Poireaux confits et chapelure à l'orange HS 34
 Pommes de terre farcies au fromage frais 248
 V Pommes de terre rôties

à la sauge	HS 34
V Pommes de terre rôties aux noisettes et au roquefort.....	250
V Ragoût de légumes et polenta crémeuse.....	250
V Rouleaux d'aubergine farcis aux noix.....	245
V Salade aux haricots borlotti et aux tomates.....	249
Salade d'hiver aux graines de chia...	243
V Salade de baby chou kale.....	248
V Salade de fer.....	245
V Salade de légumes cuits et crus...	245
Salade de poulet, chou-fleur, pois chiches et couscous.....	246
Salade tiède de lentilles au lard fumé, aux noix et aux oignons botte.....	243
V Salade tiède de quinoa, aubergines et burrata	249
V Sauté de légumes verts, chips bretonnes et moutarde.....	245
V Soufflé de pommes de terre au cheddar.....	245
V Taboulé de légumes croquants.....	247
V Tempura de légumes.....	244
V Tofu laqué à la sauce Sweet chili et brocoli.....	243
Vraies frites belges et mayonnaise maison.....	244
V Yorkshire puddings aux légumes.....	HS 34
V Zaalouk d'aubergines.....	249

PÂTES, RIZ & CÉRÉALES

Agnolotti del plin di carne e spinaci.....	249
V Bibimbap.....	246
V Bigoli in salsa.....	250
Bol de légumes rôtis, riz noir, bouillon à la coriandre.....	244
Bouillon de poule aux crozets, lard fumé, lentilles et carottes.....	243
Carbonara aux champignons.....	249



CARBONARA
AUX CHAMPIGNONS

Valéry Guédes

V Cavatelli ai carciofi, fave e ricotta salata.....	245
V Curry de légumes aux dattes, riz sauté aux fruits secs.....	251
V Freekeh aux dattes, légumes rôtis aux épices et halloumi.....	250
V Gratin de macaronis aux blettes et à la mimolette.....	249
V Gratin de ravioles au bleu.....	243
Jambalaya de crevettes et saucisses fumées.....	251

Laksa du Sarawak.....	251
Lasagne verdi alla bolognese.....	251
V Lasagnes aux épinards et à la ricotta.....	246
Lasagnes d'été aux olives de Kalamata.....	248
Linguine alle vongole.....	248
Linguine aux sardines, pignons et raisins secs.....	249
Miso ramen.....	244
V Moujadara.....	243
V Nouilles soba à la courge butternut et aux champignons, bouillon au curcuma.....	244
Nouilles udon au bouillon dashi et tempura de crevettes.....	243
Nouilles udon en bouillon au kimchi et au porc.....	246
Orecchiette aux petits pois et aux lardons.....	248
Pasta, fagioli e cozze.....	248
Ochazuke.....	244
Pappardelles aux asperges et au pavot.....	246
Pasta e cicerchie.....	246
V Pâtes aux asperges grillées et pesto.....	245
Pâtes aux palourdes et salicorne, sauce pimentée.....	247
Pâtes maison aux pois, asperges, lard et tome de brebis.....	246
V Ramen au miso et au potiron.....	246
Ravioles de volaille aux légumes d'hiver.....	243
V Raviolis à la ricotta, sauce pignon-menthe.....	247
V Rice balls aux pousses d'épinard.....	247
Risotto aux palourdes et aux algues.....	246
V Risotto aux shitakés et à l'ail noir.....	250
Risotto d'orge perlé à la feta.....	247
V Risotto de crozets aux petits pois.....	247
V Risotto de petit épeautre aux champignons et au fromage de chèvre sec.....	250
V Risotto de quinoa à la courge.....	251
Riz au poulet de Hainan.....	244
V Riz frit au kimchi.....	246
Riz grillé au safran.....	243
Riz sauté à l'ananas et aux crevettes.....	245
Salade de crozets au poulet grillé et aux abricots.....	248
Salade de riz à la vénitienne.....	246
Salade de riz grillé et chou chinois au bœuf mariné, saté et noix de cajou.....	246
V Shoyu ramen.....	244
V Spaghettis à l'ail et aux légumes verts.....	246
V Spaghettis au pesto de cresson et de noix.....	251
Spaghettis au ragoût de lapin.....	244
V Spaghettis primavera.....	247
V Timballo di anellini.....	247
Tonkotsu ramen.....	244

DESSERTS

Agneau pascal.....	251
Beignets aux dattes.....	244
Biscuits à la farine de sarrasin, au chocolat et aux pistaches.....	246

Biscuits aux flocons d'avoine et aux écorces d'orange.....	249
Biscuits aux flocons d'avoine, dattes et chocolat.....	251
Boules de neige chocolat blanc-coco.....	HS 34
Brioche des Rois aux fruits confits.....	251
Brownie au chocolat, cranberries et noisettes.....	250
Bûche au citron meringuée.....	HS 34
Bûche New York.....	251
Bûche pistache-framboise et ganache chocolat blanc.....	HS 34
Bûche pralinée.....	HS 34
Bûche roulée framboise-citron-mascarpone.....	251
Bugnes de carnaval.....	251
Cake à la courge butternut.....	250
Cake au maïs, citron et myrtilles.....	247
Cake au thé matcha et aux framboises.....	246
Cake de polenta à la pomme et à la poire.....	249
Cake quinoa coco.....	246
Canelés et caramel au beurre salé.....	244
Cannoli alla ricotta.....	247
Caramels au miel et à la fleur de sel.....	HS 34
Céréales au caramel et aux fruits secs.....	249
Charlotte aux poires et à la mousse de ricotta.....	HS 34
Charlotte aux poires et aux cranberries.....	251
Chaussons aux quartiers de pomme.....	249
Cheesecake chocolat-coco- framboise.....	HS 34
Chouquettes.....	249
Christmas cake.....	HS 34
V Christmas carrot cake.....	HS 34
Churros au cacao et sauce chocolat-caramel.....	244
Clafoutis aux pêches, amandes et romarin.....	248
Clafoutis myrtille-romarin.....	249
Cocotte de fruits d'hiver.....	244
Coings en pâte feuilletée.....	250
Cookies aux cranberries, chocolat blanc et noix de macadamia.....	249
Cookies aux flocons d'avoine et au chocolat.....	247
Coulant au chocolat.....	HS 34
Couronne aux pommes et aux poires.....	251
Couronne de choux meringués au lemon curd.....	HS 34
Couronne de sablés.....	HS 34
Coviglie al caffè.....	248
Crème à la fleur d'oranger et à l'amande, tuiles au sésame.....	HS 34
Crème caramel à la vanille.....	251
Crème caramel au beurre salé.....	245
Crème caramel aux agrumes et pistaches.....	245
Crèmes brûlées au fruit de la Passion.....	246
Crèmeux citron et framboises.....	246
Crêpes Suzette.....	243
Croissants de lune aux noisettes.....	HS 34
Croquemouche.....	251
Crumb cheese-cake aux fruits rouges.....	248

Crumble de mangue et fruits rouges au sorgho.....	247
Crumble kiwi-poire.....	243
Donuts glacés au pomélo.....	244
Esquimaux aux fruits rouges et lait de coco.....	247
Étoile briochée au pavot.....	245
Étoiles en pain d'épice.....	HS 34
Faisselle fermière et poires pochées au cidre.....	244
Fiadone.....	247
Financiers aux amandes.....	249
Fondant au chocolat et halva.....	245
Fondant chocolat à la farine de châtaigne.....	250



Marie-José Jarry

Fondant chocolat à la farine de châtaigne.....	250
Fontainebleau aux fruits rouges.....	250
Framboisier.....	249
Gâteau à l'orange de la Mère Blanc.....	251
Gâteau à la betterave.....	247
Gâteau au chocolat et à l'orange confite.....	243
Gâteau au chocolat et aux lentilles.....	249
Gâteau aux abricots et aux amandes.....	247
Gâteau aux poires et au yaourt.....	249
Gâteau chocolat-betterave.....	250
Gâteau d'anniversaire au chocolat.....	251
Gâteau de semoule au caramel et au beurre salé.....	244
Gâteau de semoule de maïs aux amandes et à l'orange.....	243
Gâteau fondant au chocolat et à l'orange.....	244
Gâteau marbré praliné-vanille.....	249
Gâteau renversé aux bananes caramélisées.....	251
Gâteau renversé aux poires et fruits secs.....	244
Gâteau roulé au chocolat et aux fraises.....	248
Gaufres sèches.....	249
Ghriba aux amandes.....	245
Granités de framboises au gingembre.....	248
Gratin de fruits d'hiver.....	243
Kokoro.....	245
Kouglof et caramel aux pommes.....	244
Langues-de-chat.....	248
Layer cake à la noix de coco.....	HS 34
Madeleines au miel et à la rhubarbe.....	245
Mangues rôties à la noix de coco et à la coriandre.....	246

Mascarpone et nectarines pochées et au miel..... 247	Tarte aux figues et au miel de lavande 250
Mendiants..... HS 34	Tarte aux figues, crème d'amande et romarin..... 249
Merveilles au citron 244	Tarte aux fraises de Plougastel 245
Mini-pavlovas à l'ananas et au gingembre HS 34	Tarte aux fraises et au poivre du Sichuan 248
Mini-tourtes étoilées aux pommes et aux épices..... HS 34	Tarte aux fraises, crème au citron 246
Monte bianco 244	Tarte aux mûres, pommes et framboises..... 249
Mousse au café arabe..... 251	Tarte aux noix et à la chartreuse..... 243
Mousse aux deux chocolats, noisettes caramélisées..... HS 34	Tarte aux pommes gourmande..... 244
Mousse de marron, noisettes caramélisées, pralin à la fleur de sel HS 34	Tarte caramel-chocolat HS 34
Nougat glacé 243, HS 34	Tarte fraise-pomélo-pistache 247
Pailles feuilletées à la confiture de framboises 249	Tarte sucrée à la patate douce, streusel aux noix de pécan..... 250
Pain d'épice à l'orange 251	Tartelettes au beurre 246
Pain d'épice aux dattes et mascarpone fouetté au café..... HS 34	Tartelettes au café 250
Palets bretons maison aux fraises et à la chantilly 247	Tartelettes aux abricots et au nougat 248
Paris-brest 244	Tiramisu aux fraises et au thé matcha 246
Pavlova aux agrumes et lemon curd 244	Torta di nocciole e cioccolato..... 249
Pavlovas et fruits rouges au sirop de verveine..... HS 34	Tourte aux cerises..... 248
Pêches, yaourt et miettes de sablé... 248	Tourte aux pommes et au caramel... 250
Perles du Japon, lait de coco, crèmeux passion-mangue..... 248	V Tourte sucrée de blettes aux noisettes..... 249
Petites crèmes chocolat-noisette ... 250	Truffes croustillantes chocolat-praliné..... HS 34
Petites crèmes halva et pistache 245	Wedding cake 251
Petites crèmes libanaises à la fleur d'oranger 249	Zuppa inglese 251
Petites mousses au fruit de la Passion HS 34	
Pinza 250	
Poirier au chocolat HS 34	
Posset au pomélo..... 245	
Quatre-quarts à la fleur d'oranger... 249	
Rhubarbe confite au jus d'orange et aux épices, crème anglaise..... 247	
Rissoles au safran 251	
Riz au lait..... 244	
Riz au lait grand-mère, caramel au beurre salé..... 244	
Roulés aux noisettes et au chocolat 249	
Royal au chocolat HS 34	
Sablés au fenouil et au pamplemousse..... HS 34	
Sablés aux noisettes 244	
Salade de fraises au gingembre 248	
Salade de mangues aux fraises et jus d'agrumes..... 245	
Sapin de Noël vanille-chocolat ... HS 34	
Semifreddo marron-praliné..... HS 34	
Soufflé à la crème de marrons 250	
Soufflé au Grand Marnier..... 245	
Soufflé meringué à la pistache 245	
Soufflés au chocolat 245	
Sponge cake à la farine de riz..... 247	
Strudel di mele 243	
Strudel rapide aux poires, caramel et noisettes..... 249	
Tapioca, coco, mangue et pamplemousse 244	
Tarte au chocolat et au beurre de cacahuètes..... 245	
Tarte au chocolat et au caramel..... 251	
Tarte au citron 246	
Tarte au citron et au basilic 245	
Tarte aux abricots..... 248	

SAUCES, DIPS & CONFITURES

Bagna cauda 249	V Chutney aux oignons rosés de Roscoff et aux poires..... 243
V Crème de chou-fleur à la truffe, petits feuilletés au comté..... HS 34	V Fromage frais au radis blue meat, feuilletés au romarin..... 247
V Houmous de betterave et crackers maison 246	Marmelade de pamplemousse au miel..... 244
V Mayonnaise 245	V Mayonnaise montée au blanc en neige 245
V Pesto alla genovese 248	Rillettes de haddock et courge..... 250
Rillettes de homard au citron vert, gressins maison HS 34	V Rillettes végétariennes, toasts au sésame..... HS 34
V Rouille au safran et paprika 245	V Sauce aioli..... 245
V Sauce barbecue maison 248	V Sauce béarnaise 245
V Sauce chimichurri 248	V Sauce hollandaise 245
V Sauce maroilles, cendres d'oignons 249	V Sauce mousseline 245
V Sauce samourai 245	V Tapenade d'olives de Kalamata ... 247
V Tapenade traditionnelle..... 250	Tarama maison HS 34
V Tartinade de butternut à l'ail rôti et aux marrons..... HS 34	V Tartinade de petits pois et amandes au citron 246
V Tartines à la faiselle, à la menthe et aux petits pois..... 246	

V Tzatziki..... 251	V Vinaigrette balsamique 245
V Vinaigrette classique..... 245	V Vinaigrette infusée aux herbes..... 245
V Vinaigrette miel et citron..... 245	

QUICHES, PAIN & BOUCHÉES SALÉES

Blinis de sarrasin, poutargue et beurre à l'orange..... HS 34	V Breadcake à la patate douce et aux graines de courge 243
V Breadcake aux bananes et noix de pécan 243	V Breadcake aux carottes, cumin et noisettes..... 243
V Breadcake aux pommes, anis et sarrasin..... 243	V Breadcakes du sportif 243
V Bruschettas de mozzarella et crème de poivrons..... 247	V Cake poire-noisette-roquefort..... 251



Valéry Guédes

V Calzone alla bietole 245	Canapés de radis au tartare de bar et de mangue..... HS 34
V Clafoutis salé à la brousse et aux tomates cerise..... 247	Croque-cake au curry 247
Croque-italien 247	V Croque-légumes et frites de patate douce..... 247
Croque-madame..... 247	Croque-monsieur au four..... 247
Croque-reuben..... 247	Étoiles feuilletées au boudin blanc et à la pomme..... HS 34
Feuilletés aux champignons de Paris, langres et pesto de persil..... 250	V Focaccia de Camogli 249
V Focaccia et pesto 248	Fougasse aux fritons de canard et au citron 248
Fougasses aux grattons 250	Gâteau de galettes aux lardons et oignons, salade de cresson..... 244
Mini-calzones soufflés..... 244	Mini-lobster rolls..... HS 34
Pain de petit épeautre à la cocotte.. 250	Petits pains aux raisins..... 250
V Petits pains farcis à la tomate et à la mozzarella 248	Petits sandwichs briochés au crabe et à l'avocat 248
V Pissaladière aux oignons rouges.. 247	V Pop-corn salé épicé 249
V Quiche aux aubergines, feta et pignons..... 249	V Quiche aux champignons et à la sauge 249
Quiche aux poireaux et au saumon, pâte aux graines de lin..... 251	Sablés au comté, pickles d'oignon et magret de canard..... HS 34
V Sablés aux olives de Kalamata, herbes et chèvre 248	V Sandwichs au cheddar et à la fondue d'oignons demi des Cévennes 243
V Taralli ai semi di finocchio 245	V Tarte aux oignons rouges et chèvre cendré..... 244
V Tartelettes aux oignons rouges de Brunswick et sirop d'érable..... 243	V Tatin d'oignons au thym..... 243
Tigelle e mortadella..... 251	Toasts de pain d'épice au foie gras, pickles d'oignons HS 34

BOISSONS & AUTRES

V Chocolat chaud à la cardamome et aux graines de coriandre..... 250	V Chocolat chaud aux épices..... 244
V Eau parfumée aloe vera et citron 248	V Eau parfumée basilic, verveine et sarriette 248
V Eau parfumée camomille, bouton de rose et menthe..... 248	V Eau parfumée céleri, concombre, fenouil et persil..... 248
V Eau parfumée citron vert, concombre, basilic et raisin..... 248	V Eau parfumée citronnelle, cardamome, anis et girofle..... 248
V Eau parfumée fraise et basilic 248	V Eau parfumée framboise, citron et menthe..... 248
V Eau parfumée framboise, vanille et pétale de rose..... 248	V Eau parfumée myrtille et lavande 248
V Eau parfumée pastèque et romarin 248	V Eau parfumée piment, citron, miel et fleur de sel..... 248
V Eau parfumée réglisse et gingembre..... 248	V Eau parfumée thé vert, menthe et citron vert..... 248
V Eau parfumée thym, romarin, sarriette et citron 248	V Faiselle de chèvre à la confiture d'olives noires 249
V Jus de concombre à la menthe et au citron vert..... 249	V Poires gratinées au roquefort et aux noix 250
V Pois chiches croustillants au paprika 251	V Raclette aérienne au lait..... 251
V Sangria aux agrumes et aux épices..... HS 34	V Thé glacé à la menthe et à la pêche..... 248
V Vin blanc chaud épicé..... 250	