



HOTEL L'EUROPE
★★★★

PROPOSITIONS DE MENUS

NOS ENTRÉES

Nos Entrées Froides

- Terrine de Canard aux Pistaches
- Pâté en Croûte Maison
- Salade d'Avocats et Crevettes
- Terrine de Pot au Feu, Crème au Raifort
- Salade de Tomates et Mozzarella
- Crudités Variées
- Carpaccio de Bœuf aux Copeaux de Parmesan
- Rillettes de Saumon
- Salade de Joints de Porc aux Lentilles Vertes du Puy
- Pressé de Saumon, Salade Croquante
- Rillettes de Lapin aux Châtaignes
- Hure de Saumon
- Salade de Thon au Sésame et Huile de Soja
- Pissaladière au Bacon et Emmental

Nos Entrées Chaudes

- Cassolette de Coquillages aux Herbes Aromatiques
- Croustillant de Munster, Mesclun de Salades
- Raviolis Farcis à la Ricotta, Roquette et Jus de Volaille
- Salade Mêlée de Chèvre Pané aux Graines de Sésame
- Potage de Légumes du Moment
- Bouchée à la Reine
- Brochette de Boudin Antillais aux Pommes
- Salade de Magret Grillé et Ananas aux Epices
- Bouillon de Pot au Feu Quenelle de Foie
- Velouté de Choux Fleur Mouillettes au Jambon de Parme
- Brandade de Morue, Capres Piquillos et Salades
- Tarte Fine de Saumon
- Croustade de Poissons
- Tarte à l'Oignon
- Quiche Lorraine





NOS PLATS PRINCIPAUX

Nos Poissons

Filet de Merlan Meunière
Filet de Sandre aux Poivrons Doux
Dos de Cabillaud Grillé, Sauce Citron
Saumon Grillé, Sauce Béarnaise
Ballottine de Saumon en Feuille de Choux
Aile de Raie à la Grenobloise
Filet de Rascasse et Marinière de Coquillages
Effiloché de Cabillaud et ses Légumes en Bouillon Safrané
Filet de Carrelet Sauce Bonne-Femme

Nos Viandes

Bœuf Gros Sel, Crudités
Filet Mignon de Porc en Croûte, Sauce Estragon
Magret de Canard, Sauce Aigre Douce Taboulé
Emincé et Filet Mignon de Porc à la Moutarde Poêlée de Ratte
et Branche de Céleri
Suprême de Pintade aux Champignons
Emincé de Volaille au Curry
Choucroute
Pavé de Veau aux Champignons
Tajine d'Agneau aux Epices
Gibelotte de Lapin au Romarin
Cuisse de Lapin aux Olives et Citron
Mignon de Porc au Tandoori et Ananas
Suprême de Pintade Farci aux Olives
Gigot d'Agneau au Romarin
Sauté de Veau à la Moutarde et à la Cannelle Polenta au Parmesan
Suprême de Volaille au Curry et Noix de Cajou
Epaule d'Agneau Confité
Demi Coquelet Roti à la Fleur de Thym
Blanquette de Veau à l'Ancienne
Poulet Fermier au Riesling
Ragoût de Sol'y-laisse avec Champignons

NOS DESSERTS

Tarte aux Fruits de Saison
Savarin au Rhum
Tarte au Citron Meringuée
Salade de Fruits Frais
Crème Brûlée au Café ou Vanille
Assiette de Sorbets, Tuile aux Amandes
Profiteroles Vanille, Sauce Chocolat
Tarte au Fromage Blanc
Mousse aux Deux Chocolats
Assiette de Deux Fromages
Tiramisu
Délice Glacé Fraise et Noix de Coco
Bavarois Poire Caramel
Torche aux Marrons (en hiver uniquement)
Sablé Ananas aux Epices
Œufs à la Neige
Religieuse au Café
Paris Brest
Pomme Granny Granitées
Kougelhopt Glacé
Charlotte Glacée Passion Mangue