

# 781 RECETTES

## à faire et refaire toute l'année !

Pour vous aider à retrouver vos recettes fétiche et à en découvrir d'autres, la liste de toutes les recettes parues dans *SAVEURS*, du n°198 (février 2013) au n°207 (déc.-janv. 2014). À conserver précieusement...

### ENTRÉES

#### Amuse-bouches

- 198 Accras de morue **V**
- 202 Accras de poulet
- 202 Beignets de cresson et de chou chou **V**
- 201 Bigorneaux-mayo
- 202 Bonbons piment
- HS14 Brochettes de magret de canard, kumquat et raisin
- 205 Bulots-mayo au piment de Cayenne
- HS14 Canapés de haddock et pamplemousse
- 202 Caviar d'aubergine **V**
- 199 Chips violettes
- 202 Cigares au chèvre, miel et romarin **V**
- 202 Crackers au sarrasin et aux graines
- 205 Cromesquis roquefort-noix-poivre **V**
- 202 Gressins maison et dips **V**
- 198 Gougères au jambon fumé et reblochon
- 201 Houmous de cœur de palmier **V**



crédit Eric Fénot

- HS14 Huitres gratinées au sabayon de champagne
- 200 Madeleines au cheddar et au maïs **V**
- 198 Mini-galettes au maïs et à la coriandre
- 205 Mini-pannacottas à la bisque de homard
- 202 Mini-tiramisu, tomate confite et sirop balsamique **V**
- HS14 Navettes à la mousse de crabe
- HS14 Petites rattes à la crème de caviar
- 201 Rillettes de maquereau frais et fumé à l'estragon
- 203 Roulades de courgettes au chèvre frais et ciboulette **V**
- HS14 Rouleaux de saumon au fromage frais et sésame noir
- 203 Roulés d'aubergine

- HS14 Tartare de langoustines, grenade et avocat
- 201 Tartinade d'artichaut à la tomate séchée **V**
- 200 Tuiles de parmesan, crème aux œufs de saumon
- HS14 Velouté d'artichauts, parmesan et foie gras

#### Entrées variées

- 200 Avocat cocktail
- 200 Bar cru mariné à l'huile vanillée et fruit de la passion
- HS14 Betteraves et fenouil, bouillon à l'eau de rose
- 198 Bœuf fumé et séché aux épices
- 202 Brick à l'œuf **V**
- 203 Brochettes pimentées tomates-courgette-chèvre **V**
- 198 Carpaccio de betterave au haddock
- HS14 Carpaccio de homard, sauce ponzu
- 200 Carpaccio de pamplemousse aux oignons verts **V**
- HS14 Carpaccio de saumon fumé et de betteraves multicolores
- 203 Carpaccio de thon, salade d'artichauts, fèves et parmesan
- 199 Cassolette d'escargots au vin jaune
- 198 Champignons de Paris, œuf de poule, lard
- 199 Champignons farcis au maroilles et à la boulette d'Avesnes **V**
- 202 Coquillages et bouillon d'oignons rouges
- 202 Couteaux citron-persil et petits toasts de pain nordique
- 205 Couteaux de mer au beurre d'agrumes
- 200 Crevettes croustillantes et chutney de mangue
- 206 Crevettes juste cuites à la poutargue et au citron



crédit Jean-François Malet



crédit Pierre-Louis Virel

- 201 Escalope de foie gras à la plancha aux saveurs exotiques
- 200 Escargots de Bourgogne
- HS14 Foie gras poêlé aux épices et petites carottes glacées
- HS14 Foie gras spirale au jambon de Bayonne
- 206 Huitres à la nage
- HS14 Huitres pochées, bouillon aux agrumes
- 202 Langoustines au sésame noir, julienne de poireaux et pois gourmands
- 201 Langoustines poêlées au beurre fumé et salade de pourpier à l'huile de noisette
- 206 Lard d'Arnad et marrons au miel
- 202 Légumes grillés, bresaola, pesto de roquette
- 206 Magret séché au poivre et piment d'Espelette
- 203 Maquereaux marinés au thym
- HS14 Mousse de foie gras et tuiles aux épices
- 201 Palourdes gratinées
- 200 Pressé de rouget, purée d'endives
- HS14 Queue de homard à l'orange, crème d'avocat et cerises

- 205 Raviolos de bar, jus de coquillages au lait de coco
- 206 Rouleaux saumon-avocat
- 198 Saint-jacques aux endives braisées
- 206 Saint-jacques crues, crème aux oursins et neige de raifort
- 205 Samossas au brie, aux poires et aux noix **V**
- 199 Saucisse de Morteau briochée
- HS14 Saumon gravlax
- 200 Soufflés d'artichaut **V**
- 203 Taboulé de quinoa aux fèves, menthe et féta **V**
- 203 Tartare de lieu jaune, pomme verte et vinaigre japonais

- 206 Tartare de poissons frais et fumés
- HS14 Tartare de saumon frais piquant
- HS14 Tartare de thon et maquereaux, sauce betterave-pomme à l'oxalis
- 200 Tartare et succs de saint-jacques

#### Salades composées

- 200 Carpaccio d'artichauts au parmesan **V**
- HS14 Champignons et jeunes pousses, crème à la truffe et jus d'herbes
- 205 Duo carotte et betterave crues, granité d'orange **V**
- 200 Harengs pommes à l'huile
- 205 Lentilles vinaigrette, œuf de caille poché et lard grillé
- 198 Poireau vinaigrette, lard fumé et œuf mollet
- 200 Salade à la bresaola croustillante et vinaigre balsamique
- 198 Salade caesar à la fourme d'Ambert
- 204 Salade d'œufs durs et petites tomates marinées à l'ail, sauce caesar
- 198 Salade d'endive au bleu, vinaigrette crémeuse **V**
- 205 Salade de betteraves rôties à la feta



crédit Valéry Guédes

- 199 Salade de bœuf à la citronnelle
- 203 Salade de bulots aux aromates
- 203 Salade de carottes au cumin **V**
- 200 Salade de carottes fanes rôties **V**
- 199 Salade de champignons et poires **V**
- 202 Salade de champignons marinés **V**
- 200 Salade de chèvre chaud **V**
- 203 Salade de fenouil, concombre et tomate **V**
- 202 Salade de fèves et feta marinée **V**
- 204 Salade de girolles aux gésiers confits
- 202 Salade de haricots verts, foies de volaille confits et amandes grillées
- 199 Salade de lentilles et haddock à l'échalote croustillante

- 204 Salade de pain grillé **V**
- 200 Salade de pamplemousse **V**
- 206 Salade de papaye verte comme en Thaïlande **V**
- 204 Salade de petit épeautre au basilic **V**
- 201 Salade de pissenlit, pêche et lard grillé
- 204 Salade de poires, magret de canard et pop-corn **V**
- 203 Salade de poivrons à la coriandre **V**
- 203 Salade de poulet au sésame, concombre, nouilles croustillantes
- 198 Salade de seiche fumée **V**
- 200 Salade de tête de veau ravigote **V**
- 202 Salade de thon au basilic
- 203 Salade de tomates aux olives et sauce au pastis **V**
- 203 Salade de tomates cerise, fraises des bois et fromage de brebis **V**
- 202 Salade de tomates et fraises à la verveine et aux amandes
- 200 Salade gourmande au foie gras
- 201 Salade printanière
- 200 Salade printanière au pélarion **V**
- 201 Salade tiède d'asperges et poireaux, vinaigrette au soja
- 206 Salade très complète **V**
- 204 Salade Waldorf **V**
- 200 Taboulé aux dattes et poulet aux cacahuètes
- 202 Sardines farcies et grillées
- 202 Velouté d'asperges blanches et vertes

#### Soupes

- 205 Alicuit de canard
- 205 Bisque de homard express au poulet et à l'estragon
- HS14 Bouillon aux langoustines, pourpier et perles du Japon
- 203 Bouillon de bulots à l'asiatique
- 202 Crème de lentilles du Berry à la truffe
- 199 Crème de poireaux au haddock
- HS14 Crèmeux de potiron au thé et langoustines frites
- 198 Khao poun
- 198 Petites soupes veloutées butternut-noisette **V**
- 198 Petites soupes veloutées carotte-coriandre **V**
- 199 Potage parmentier **V**
- 205 Soupe à la courge et au lait de coco **V**
- 199 Soupe à la farine torrifiée **V**
- 206 Soupe à l'échalote et tartine de cantal gratinée
- 204 Soupe à l'oseille et ronds de carotte **V**
- 199 Soupe au chou et lard fumé
- 206 Soupe au chou et pesto de persil
- 205 Soupe aux cheveux d'ange et boulettes de veau
- 204 Soupe de céleri au stilton **V**
- 205 Soupe de champignons et gnocchis au parmesan **V**



crédit Valérie Lhomme

- 206 Soupe de courge butternut aux copeaux de foie gras
- HS14 Soupe de marrons au lait de coco
- 203 Soupe de melon, huile d'olive, basilic et magret séché
- 198 Soupe de poisson
- 206 Soupe de potimarron au lard et à la tête de moine
- 200 Soupe de poulet birmane
- 205 Soupe de semoule à la coriandre **V**
- 205 Soupe froide concombre-pomme verte, à la feta et aux crevettes
- 198 Soupe miso **V**
- 201 Souppettes d'oignons nouveaux **V**
- 199 Tom Yum aux fruits de mer
- 205 Tourin blanchi
- 205 Velouté courge-pomme de terre, coulis de persil **V**
- 202 Velouté d'asperges blanches et vertes
- 206 Velouté de cardons **V**
- HS14 Velouté de châtaignes au sarrasin grillé **V**
- 205 Velouté de cocos de Paimpol, émulsion de hareng
- 201 Velouté froid de chou-fleur au safran et fleurs de bourrache
- 199 Velouté oseille, patate douce et lait de coco **V**



crédit Valéry Guédes

#### Terrines et pâtés

- 205 jambon persillé
- 198 Pâté en croûte aux noisettes
- 205 Pâté en croûte
- 200 Pâté en croûte Dumaine
- 205 Pâté périgourdin
- 205 Soupe à l'échalote et tartine de cantal gratinée
- 204 Soupe à l'oseille et ronds de carotte **V**
- 199 Soupe au chou et lard fumé
- 206 Soupe au chou et pesto de persil
- 205 Soupe aux cheveux d'ange et boulettes de veau
- 204 Soupe de céleri au stilton **V**
- 205 Soupe de champignons et gnocchis au parmesan **V**
- HS14 Terrine de chevreuil aux aïrelles et aux noisettes
- 205 Terrine de foies de volaille aux trompettes-des-morts
- 206 Terrine de foie gras au sauternes
- HS14 Terrine de foie gras et chutney de pommes
- HS14 Terrine de foie gras rôti au banyuls
- 205 Terrine de pot-au-feu

#### Tartes, flans et cakes salés

- 199 Cake à la scamorza, tomates séchées et romarin **V**
- 205 Cake au brie de Meaux, lardons et olives
- 199 Cake au potimarron, beaufort et bacon
- 198 Cake au potiron, noix et oranges
- 204 Clafoutis au roquefort et noix **V**
- 204 Clafoutis au saumon fumé et citron vert
- 205 Combread **V**
- 199 Flamiche au maroilles **V**
- 204 Flan d'asperge aux parfums d'agrumes **V**

- 202 Flan courgette-feta-lardons
- HS14 Flan de foie gras et velouté aux cépes
- 199 Mini-cakes à la poire, noix et roquefort **V**
- 199 Mini-cakes au chorizo, poivron et olives
- 203 Mini-pissaladières
- 204 Muffins aux "lardons" de canard
- 206 Pissaladière
- 200 Pissaladière de petits maquereaux, pâte au parmesan et aux amandes
- 204 Pizza aux champignons sauvages **V**
- 204 Pizza du placard **V**
- 205 Pizzettas au caviar d'artichaut, roquette et parmesan
- 204 Quiche lorraine
- 206 Sablés au parmesan et aux herbes **V**
- 201 Tarte à la saucisse de morteau
- 203 Tarte à la tomate, mozzarella et roquette **V**
- 199 Tarte au poireau et au comté **V**
- 202 Tarte épinard et feta **V**
- 202 Tarte fine de courgette et basilic **V**
- 200 Tarte fine aux oignons doux et pélarion **V**
- 202 Tartelettes aux légumes **V**
- 205 Tartelettes de rillettes de saumon pimentées

- HS14 Tartelettes feuilletées au saumon, poireau et œufs de saumon
- 198 Tatin aux endives et aux pommes **V**
- 205 Tatins d'oignons rouges **V**
- 203 Terrine de légumes **V**
- 200 Tielles aux blettes **V**
- 206 Tourte aux blettes, jambon fumé et parmesan
- 200 Tourtes aux épinards **V**
- 201 Tourtes aux épinards, champignons, saint-marcellin
- HS14 Tourte aux pommes de terre
- 199 Tourte aux pommes de terre et lard fumé
- 204 Tourte champignons-abondance **V**
- 204 Tourte feuilletée aux herbes **V**

#### Tartines et sandwiches

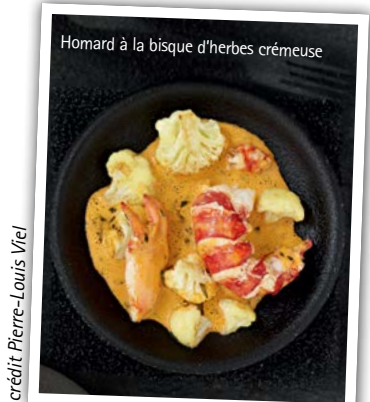
- 203 Burger à l'agneau harissa
- 199 Burger au porc braisé
- 201 Burger au tofu mariné **V**
- 203 Burger californien
- 203 Burger de luxe
- 203 Burger italien
- 203 Burger tex-mex
- 204 Chicken salad sandwich
- 201 Crostinis du Sud
- 204 Falafels **V**
- 199 Sandwich Monte Cristo
- 199 Sandwich Reuben
- 204 Tartines au beurre de truffe **V**
- 201 Tartine de saint-marcellin, salade de trévisse, pourpier et mangue **V**
- 200 Welsh

## POISSONS

### Fruits de mer

- 198 Bouillon de crevettes thaï
- HS14 Carpaccio de saint-jacques, miel, citron vert et purée de céleri
- 202 Chipirons grillés à l'ail et au citron, poivron et chorizo
- 203 Coquillages à l'espagnole
- 200 Curry rouge de crevettes
- 201 Fricassée de homard, beurre d'algues et coulis d'encre de seiche
- HS14 Homard à la bisque d'herbes crémeuse
- 206 Langouste mi-cuite, légumes au wasabi et yuzu

- 202 Langoustines, petits pois et framboises, yaourt mentholé
- 199 Moules sautées à la citronnelle et au basilic thaï
- HS14 Mousse de saint-jacques aux œufs de saumon et pousses d'épinard
- HS14 Noix de Saint-Jacques au cidre et riz sauvage
- HS14 Noix de Saint-Jacques au citron vert, gingembre et purée
- HS14 Nouilles udon aux gambas
- 203 Poulpe au citron
- 205 Poulpe grillé, artichauts et légumes croquants



crédit Pierre-Louis Virel

- 198 Salade de mangue verte au pamplemousse et crevettes sautées
- 202 Seiche farcie à l'italienne
- 203 Quinoa au pesto, crevettes à l'ail et aux épices

### Poissons

- 203 Bar, crème d'huîtres, sauce aux algues
- 198 Bar entier aux oignons, herbes et fenouil
- 205 Barbe à la thaïe
- 205 Barbe au cidre
- 204 Barbe aux figues et taboulet au raisin frais
- HS14 Barbe en portefeuille, fenouils braisés et sauce à l'oseille
- 205 Barbe façon meunière
- 206 Bar poêlé et purée d'oignons à l'encre de seiche
- 205 Bars rôtis au poivre, mousseline de pommes de terre
- 205 Boîte de thon au bouillon d'algues
- HS14 Bouchées d'espardon et feuilletés épinard ricotta
- 206 Bouillon à la daurade royale et nouilles sômen
- 205 Cabillaud grillé, petits pois à la grecque, condiment à la poutargue
- 203 Carpaccio de bar aux groseilles et citron vert
- 203 Colinot sur lit de légumes et copeaux de banon
- 201 Cubes de cabillaud au sarrasin poudrés de fleurs d'achillée
- 202 Cubes de cabillaud mi-cuit, salade de tagliatelles de courgette
- 199 Curry de cabillaud aux petits légumes
- 199 Daurade farcie à l'oseille et aux raisins secs, pesto tiède
- 198 Dorade grise en croûte de sel
- 199 Feuilles de chou farcies au haddock et estragon
- HS14 Filet de bar et risotto au champagne et à la truffe
- HS14 Goujonnettes de sole aux œufs de saumon
- 201 Goujonnettes de truite, sauce aux écrevisses

- 199 Harengs, pommes de terre à l'huile de noisette
- 203 Lisettes farcies au beurre d'herbes
- HS14 Lotte caramélisée et riz à l'indienne
- 201 Maquereaux à la japonaise
- 201 Maquereaux au four et raïta
- 198 Maquereaux fumés
- HS14 Marmite de turbot aux coques
- 201 Merlan pané au citron, sauce aux câpres et purée d'artichaut
- HS14 Mi-cuit de thon en croûte d'épices
- 206 Mijoté de lotte aux épices
- 205 Papillote de barbue façon exotique
- HS14 Papillote de darne de saumon aux épices
- 199 Parmentier de cabillaud et carottes
- HS14 Pavé de saumon mi-cuit au sésame sauce teriyaki
- 204 Petit rôti de carpe à la rhubarbe et à l'ail des ours
- 205 Poisson au four au citron et fenouil
- 201 Poisson au four aux légumes de printemps



crédit Valérie Lhomme

- 199 Pot-au-feu de poisson
- 201 Ragoût d'anguilles "all y pebre"
- 200 Raie aux câpres
- HS14 Rôti de lotte au lard fumé et purée de Noël
- 198 Rôti de lotte, chorizo et curry
- 202 Rougets à l'italienne
- 206 Saint-pierre grillé
- HS14 Saint-pierre sur tian de fenouil et courgette
- 205 Sardine à l'huile, riz à l'encre au basilic
- 203 Sardines grillées au thym et citron
- 200 Saumon basse température, purée de petits pois au wasabi
- 203 Saumon cru/cuit à la coriandre, tempura de chou
- 200 Soles meunière
- HS14 Sole pochée aux agrumes et spaghetti au pesto de citron
- 203 Tagine de boulettes de merlan aux légumes
- 199 Tartare de haddock et cabillaud aux herbes fraîches
- 204 Truites rôties, pesto oignon-basilic
- 203 Truite vapeur à la chinoise
- 206 Turbot épicié et purée de patates douces au fruit de la passion

## VIANDES & ŒUF

### Agneau

- 202 Brochette d'agneau à la harissa, sifflets de carotte fondants à la coriandre

- 202 Brochettes d'agneau au citron, purée de petits pois
- HS14 Carré d'agneau en croûte persillée et galettes de pommes de terre
- 205 Cassoulet d'agneau
- 200 Gigot d'agneau aux rattes et au romarin
- 200 Gigot rôti à la chapelle de romarin, pommes de terre grenaille
- 203 Moussaka
- 200 Noisette de selle d'agneau, crumble noisette, carottes au safran et crème d'ail
- 205 Parmentier d'agneau et potiron aux épices
- 203 Poitrine d'agneau façon méchoui, pommes de terre au cumin
- 205 Poitrine d'agneau rôtie au carvi, endives à l'orange
- 200 Selle d'agneau rôtie à la sauge, poêlée de fèves au lard
- 200 Souris d'agneau confite au gingembre, riz aux amandes
- 205 Tajine d'agneau au raisin caramélisé
- 203 Tagine d'agneau aux fruits secs et tomates confites

### Bœuf

- 204 Bavette au bleu d'Auvergne, navets fondants au sésame
- 200 Bœuf ficelle
- 202 Bœuf loc lac
- 200 Bœuf mode bourgeoise
- 204 Brochettes d'onglet en persillade, tomates rôties en crumble
- 203 Carpaccio de bœuf à la sauce soja, pommes de terre sablées
- 198 Côte de bœuf, sauce à la moutarde
- 206 Daube de bœuf à la provençale
- 206 Effiloché de queue de bœuf au céleri-rave
- 204 Faux-filet à la moelle, jus à la sauge, fenouil fondant gratiné
- 206 Filet de bœuf en croûte, brisures de truffe et écrasée de pommes de terre
- 199 Gîte braisé au genièvre
- 203 Grosse entrecôte grillée, sauce Choron
- 204 Hampe aux échalotes confites à la bière, chou-fleur sauté au safran
- HS14 Joes de bœuf et purée de coings
- 198 Onglet à l'échalote
- 198 Phô au bœuf
- 199 Pot-au-feu classique
- 198 Rôti de bœuf, pommes de terre et ail en chemise
- 199 Rôti de noix de gîte au poivre, poêlée de salsifis, sauce béarnaise
- 204 Rôti de rumsteck farci aux champignons
- 199 Sauté de bœuf minute au caramel et cacahuètes, poireaux frits
- 198 Tartare à l'asiatique



crédit Guillaume Czerw

- 199 Wok d'araignée au vinaigre et au miel, racines croquantes

### Porc

- 199 Baby travers de porc, sauce spéciale
- 201 Carré de cochon franc-comtois laqué au vinaigre de vin jaune
- 200 Cocotte de pommes de terre nouvelles, piment d'Espelette et saucisse de Morteau
- 201 Côtes de porc panées au parmesan, carottes fondantes au basilic
- 203 Échine de porc grillée à la moutarde
- 204 Filet mignon aux épices et courgettes à l'aigre-douce
- 202 Filet mignon mariné croustillant, salade de papaye thaïe
- 203 Galettes de vermicelles au porc grillé
- 203 Grillade de porc aux épices, rémoulade aux deux céleris, pomme et carotte
- 198 Jarret de porc confit aux navets
- 200 Joes de porc au cidre
- 204 Nouilles de couenne de porc aux girolles et tomates cerise
- 198 Palette de porc rôtie à la citronnelle, haricots blancs au lait de coco
- 199 Pastilla marocaine
- 202 Pluma ibérique a la plancha, aubergines au vinaigre balsamique
- 202 Poitrine croustillante au carvi, tagliatelles d'asperges en vinaigrette
- 203 Poitrine de porc aux ormeaux



crédit Charlotte Lascève

- 204 Porc au caramel
- 203 Porc sauté aux châtaignes
- 199 Pot-au-feu de cochon
- 198 Pulled pork
- 202 Rôti de porc au beurre de câpres, haricots à la crème d'ail
- 205 Rôti de porc aux pommes, poires et panais
- 199 Rôti de porc, pommes de terre et échalotes caramélisées
- 198 Rouelle de porc braisée au vinaigre
- 202 Rougail saucisse
- 198 Sauté de jambon au porto, purée de pommes de terre aux câpres
- 198 Sauté de porc au piment
- 198 Tortilla savoyarde
- 206 Travers de porc au chou rouge et raisins secs
- 199 Travers de porc au miel
- 203 Travers de porc rôtis, pommes de terre aux épices cajun

### Veau

- 203 Côtes de veau grillées au sésame, mousseline de pois chiches, salade croquante
- 204 Courge butternut rôtie à la cannelle et veau mi-cuit



crédit Pierre-Louis Viel

- 202 Couscous de veau aux 7 légumes
- 200 Écrasée de pomme de terre et filet mignon au romarin
- 201 Escalopes de veau aux raisins secs et au vinaigre
- 201 Jarret de veau au citron et aux olives
- 201 Piccatas de veau roulées au chorizo et manchego
- 201 Quasi de veau confit aux navets nouveaux
- 201 Rôti de veau caramélisé aux petits oignons et pois gourmands
- 204 Rôti de veau, fricassée de chanterelles
- 202 Roulés de veau, sauge et lard
- 201 Saltimboccas de veau à l'oxalis, citron et chèvre
- 203 Tartare de veau à la moutarde
- HS14 Tartare de veau et saint-jacques, bouillon de crustacés
- 203 Veau aux cerises et légumes verts

### Volailles

- 206 Blanquette de dinde aux marrons et potiron
- HS14 Boudins de poulet aux morilles
- 202 Brochettes de poulet aux légumes grillés
- 202 Brochettes de poulet et abricots au miel
- 205 Cailles grillées, salade d'endives et trévis, épinards sautés au raisin
- HS14 Cailles farcies, raisin frais et sauce aux morilles
- 206 Canette laquée au miel et au vinaigre
- 204 Cassolette de blettes, poulet et abondance
- HS14 Chapon rôti aux courges, agrumes et sauge
- 206 Chapon rôti farci chasseur
- 202 Coq en barbouille
- 201 Cordon bleu de pintade à la parmesane
- 203 Couscous au poulet et aux aubergines
- 203 Cuisses de poulet tandoori, gaufrettes de carotte et pomme de terre
- 206 Curry de canard à l'ananas
- 206 Curry rouge de poulet aux ramboutans
- 205 Dinde au sirop d'érable
- HS14 Dinde farcie aux fruits secs, miel et petits oignons
- 204 Escalope de dinde en portefeuille au munster et au bacon, petite bourse de blé aux légumes
- 206 Escalopes de foie gras aux noisettes et purée de patates douces
- HS14 Faisan rôti aux épices, salsifis glacés à l'orange
- HS14 Filets de canard laqués au gingembre et navets glacés
- HS14 Foie gras chaud pané au pain d'épice
- 206 Fricassée de poularde au riesling, spaghetti noirs



crédit Valérie Lhomme

- 206 Légumes et poulet rôtis
- 206 Magret à l'orange et endives braisées
- 206 Magrets au jus de pomme et miel
- 200 Magret de canard au vinaigre balsamique et au miel
- HS14 Magret de canard aux pommes, cranberries et pommes de terre
- 202 Magrets de canard et aubergines rôties
- 198 Magret de canard et mangue rôtie
- 206 Magret en croûte de sel
- 200 Parmentier de confit de canard et patate douce
- 205 Pastilla
- 202 Pigeon au foie
- HS14 Pigeonneau rôti, purée de patates douces et foie gras poêlé
- 199 Pot-au-feu de poulet asiatique
- HS14 Poularde au bouillon épicié et petits légumes
- HS14 Poulet aux gambas et carottes rôties
- 204 Poulet et riz à la Nong
- 198 Poulet fricassé
- 205 Poulet kedra
- 204 Poulet mariné aux épices douces et carottes aux amandes
- 205 Poulet mesfoui
- 202 Poulet rôti aux légumes confits
- 201 Poulet pané aux corn-flakes, salade de chou rouge aux raisins secs
- 201 Poulet poché à l'estragon
- 206 Sauté de cardons et pintade à la crème
- 206 Suprême de pintade farci au foie gras et au lard
- HS14 Suprême de pintade grillé, châtaignes et girolles poêlées
- HS14 Volaille farcie sous la peau

### Autres viandes

- 198 Chevreuil fumé-cru/fraîse des bois/estragon
- HS14 Civet de sanglier, purée bressane
- 205 Lapin à la moutarde, champignons et nouilles sautées
- 202 Lapin à la moutarde et au bacon, jardinière de légumes nouveaux



crédit Pierre-Louis Viel

- 206 Lapin aux olives et champignons
- HS14 Pavés de biche, frites de polenta, sauce aux griottes
- 200 Rognons sauce Madère
- 200 Tajine de lapin aux dattes et citron confit

### Œufs

- 204 Œufs brouillés au corail d'oursin
- 205 Œufs brouillés au flétan fumé
- 198 Œufs brouillés aux fines herbes
- 199 Œufs cocotte à l'oseille, crème et poutargue
- 200 Œuf cocotte à la fourme d'Ambert
- 204 Œufs cocotte aux crevettes grises, crème de crevette au poivre noir
- 204 Œuf coque à l'andouille croustillante
- 204 Œufs frits à la piperade et au chorizo
- 200 Œufs mimosa
- 204 Œuf façon meurette au bacon grillé
- 204 Œufs mollets roulés au saumon fumé, roquette et pecorino
- 204 Œufs sur le plat au saucisson pimenté et vinaigre balsamique
- 204 Omelette roulée au gorgonzola

## LÉGUMES

- 200 Artichauts poêlés à l'huile pimentée et coppa
- 201 Asperges vertes rôties au comté et morilles au vin jaune
- 200 Aubergines confites
- 201 Aubergine et mozza panées
- 205 Bananes plantain en chemise et sauce cacahuète
- HS14 Betterave et céleri boule braisés
- 200 Boulettes de boulgour à la tomme de brebis
- HS14 Carottes rôties au miel et à la cannelle
- 205 Champignons, poires et pancetta
- 202 Cœurs d'artichaut gratinés
- HS14 Coleslaw de chou rouge aux raisins
- 199 Croûte aux champignons
- 205 Curry de bananes plantain, lait de coco
- 198 Curry de légumes racine
- 199 Curry de pommes de terre à l'indienne
- 204 Curry rouge de légumes, riz complet
- 203 Épinards, sauce au sésame
- 203 Frites de pomme de terre ou de patate douce
- 202 Galettes de quinoa aux herbes, aux oignons et aux œufs
- 206 Gratin de cardons au parmesan
- 206 Gratin de légumes
- 205 Gratin de légumes au fromage de brebis
- 198 Gratin de papaye verte
- 198 Gratin de pomme de terre et carotte au thym
- 199 Gratin de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne
- 200 Jardinière de légumes glacés
- 198 Kwak façon taboulé
- 202 Légumes à la grecque
- 200 Légumes de printemps rôtis
- HS14 Moughrabieh aux oranges et olives
- HS14 Oignons grelot caramélisés aux châtaignes et pruneaux
- 204 Petits gratins d'aubergine à la napolitaine
- 199 Pommes de terre duchesse aux amandes
- 199 Pommes de terre en robe des champs farcies

- 199 Pot-au-feu de légumes racines au lard
- 201 Poivrons farcis aux lentilles corail et céréales
- HS14 Potimarron rôti et tombée d'épinards
- 205 Purée de patates douces au gingembre, sauce airelle-datte
- 203 Ratatouille
- 199 Rôsti aux fines herbes et pignons
- 205 Tajine de légumes racines au carvi
- 198 Tempura de légumes
- 206 Thali végétarien, curry de jacques et riz aux épices



crédit Eric Fénou

- 199 Tofu caramélisé au céleri-rave et riz rouge
- 204 Tomates farcies aux céréales et aux légumes
- 202 Tortilla aux asperges et fromage de brebis
- 203 Vermicelles aux légumes et à l'omelette
- 202 Wok de légumes à l'huile de coco

## PÂTES & RIZ

- 201 Arroz negro
- 201 Biryani indien de poulet
- 198 Brodo aux herbes et raviolis au fromage
- 201 Conchiglioni aux asperges et mouron des oiseaux



crédit David Lapy

- 200 Embeurrée de poireaux et ravioles du Dauphiné
- 200 Gnocchis maison poêlés aux herbes
- 199 Gratin de macaronis au comté
- 199 Lasagnes carottes-épinards
- 201 Lasagnes vertes au bruccio, parmesan et épinards
- 202 Nouilles au bœuf, crevettes et sésame
- 202 Nouilles sautées au porc et au gingembre

- 198 Nouilles soba aux légumes et tofu
- 199 Orecchiettes épinards, tomates séchées et ricotta
- 201 Paella valenciana aux langoustines
- 200 Pappardelles aux coquillages
- 200 Pasta primavera
- 201 Pâtes au citron et à la poutargue
- 205 Pâtes de sarrasin maison, haddock et pousses d'épinard
- 203 Penne aux bulots, romarin et mousserons
- 206 Polenta, œuf et champignons
- 206 Quenelles de semoule et lard en gratin
- 202 Raviolis à la crevette, bouillon de volaille à la citronnelle
- 201 Raviolis ricotta, tomate séchée et basilic
- 198 Risotto
- 206 Risotto au pain et fromage
- 206 Risotto au vieux cantal et tuiles ibériques
- 200 Risotto aux asperges, citron et parmesan
- 198 Risotto aux champignons
- 201 Risotto aux coques et courgettes
- 201 Risotto aux petits pois, sauge et pancetta
- 199 Risotto crémeux au potimarron et saint-jacques dorées, vinaigrette soja
- 206 Risotto d'épeautre
- 200 Risotto risi e bisi
- 201 Riz frit aux œufs, brocoli et porc
- 203 Salade de pâtes complètes aux poivrons grillés et tapenade
- 201 Salade de riz sauvage, pomme verte et asperges
- 198 Spaghettis à l'encre de seiche, saint-jacques et crème safranée
- 201 Spaghettis aux boulettes
- 203 Tortelli de vitelotte brûlée, crème d'oursin, gambas et lait au raifort

## DESSERTS

### Tartes & crumbles

- 200 Amandine aux poires
- 203 Crumble de pêches jaunes à la veuveine
- 204 Petites tartes au sucre et prunes compotées
- 200 Petits-beurre maison
- 200 Petits sablés pour le café
- 205 Pumpkin pie
- 199 Sèches du Haut-Doubs
- 198 Tarte à la cannelle
- 200 Tarte au citron et limoncello
- 199 Tarte au sucre
- 204 Tarte aux figues et confit de fruits rouges
- 200 Tarte aux fraises
- 204 Tarte aux mirabelles des Baronnie
- 203 Tarte aux myrtilles
- 201 Tarte aux nectarines et à l'hysope
- HS14 Tarte chocolat-épices aux céréales soufflées
- 204 Tarte d'automne
- 205 Tartelettes au chocolat et sarrasin
- 203 Tartelettes au lemon curd
- 202 Tartelettes aux fraises et frangipane de pistaches
- 201 Tartelettes aux fruits rouges
- 199 Tartelettes citron, chocolat
- 202 Tarte fraise-pistache
- 200 Baba au rhum
- 204 Biscuits à la mûsse
- 204 Biscuits aux noisettes

- 198 Brioche aux oranges confites et ganache au chocolat
- 201 Brioche perdue, crème anglaise et fruits rouges
- 199 Cakes aux dattes et à l'eau de rose
- 206 Cake aux fruits confits
- 204 Carrot cake
- 201 Clafoutis aux framboises
- 202 Cookies à la purée d'amande
- 200 Coulant au chocolat
- HS14 Cube pistache et framboise
- 204 Far aux pommes caramélisées
- 204 Financiers à la chicorée
- 206 Financiers aux noisettes et thé matcha
- 203 Financiers framboise-citron
- 204 Fraisier
- 200 Gâteau à la noix de coco
- 201 Gâteau à la rhubarbe et compotée de fraises
- 204 Gâteau au sucre muscovado
- HS14 Gâteau aux épices de Noël
- 203 Gâteau aux fruits rouges et ricotta
- 205 Gâteau aux noix
- 202 Gâteau aux pêches
- 198 Gâteau aux oranges confites
- HS14 Gâteau boule biscuit noisette, cœur au fruit de la passion
- 199 Gâteau de ménage
- 205 Gâteau de pommes blettes
- 201 Gâteau de riz au caramel
- 200 Gâteau des anges aux framboises, crème fouettée aux pralines roses
- HS14 Gâteau meringué aux fruits rouges
- 200 Gâteau trop bon au chocolat
- 204 Génois aux fruits rouges, crème à la fleur d'oranger
- 206 Kouglouf aux amandes
- 198 Madeleines maison et compote de pommes, poires et cranberries
- 206 Makrouts
- 206 Marbré léger chocolat-coco
- 199 Mini-cakes au citron
- 205 Muffins banane et son
- 206 Muffins carotte-noisette
- 204 Muffins légers citron-framboise
- 199 Moelleux au chocolat sans farine
- 198 Pain perdu brioché à la vanille
- HS14 Panettone à la pistache et grillettes à l'amaretto
- 200 Petits gâteaux à l'huile d'olive et à la noix de coco
- 206 Pets-de-nonne
- 203 Sablés à la confiture de framboise et rose

## Entremets Et desserts variés

- 203 Abricots rôtis aux amandes et pistaches
- HS14 Assemblage meringue-choco
- HS14 Asymétrie chocolat blanc-coco-rhubarbe
- 205 Bananes à la coque
- 205 Banoffee
- 205 Beignets de petites bananes
- 206 Beignets de pomme et sabayon
- 198 Blanc-manger au lait de coco
- 200 Bombe glacée au café
- HS14 Bouchées crousti-fondantes
- HS14 Bûche aux marrons, cassis et chocolat
- 206 Bûche meringuée à l'orange
- 206 Bûche roulée chocolat-framboise
- HS14 Bûche roulée mangue, citron, gingembre
- 202 Cannoli
- 206 Carpaccio de fruits exotiques
- HS14 Carpaccio de fruits exotiques, petites meringues multicolores
- HS14 Charlotte à la violette et à la rose
- 199 Charlotte aux agrumes
- 205 Cheesecake
- 200 Choux à la chantilly
- 204 Clafoutis chocolat-praliné
- 203 Clafoutis mûre-noisette
- 204 Clafoutis de poires aux amandes
- 206 Compotée mangue-mangoustan, meringue et ganache au chocolat blanc
- HS14 Cookies au chocolat, noix de pécan et café, comme des truffes
- HS14 Cookies vitraux
- HS14 Crème aux fruits de la passion
- 204 Crème brûlée aux noisettes
- 202 Crème de semoule à la fleur d'oranger
- 205 Crème dessert à la barbe à papa
- 198 Crème mangue, passion, coco
- 199 Crémeux de châtaignes, poires caramélisées et amertume de cacao
- 205 Croûtes aux poires
- 202 Cubes de lait d'amande à l'agar-agar
- HS14 Dôme de mousse caramel au chocolat
- 198 Feuilletés roulés aux dattes et cannelle
- 199 Flan pâtissier maison
- 203 Fraîcheur de fraises et rhubarbe, fromage blanc battu à la vanille
- 203 Fraises farcies à la chantilly
- 206 Ganache chocolat, éclats de nougatine à la fleur de sel
- 204 Gratin d'abricots à la lavande
- 200 Îles flottantes
- 205 Le paquito
- 202 Macédoine de fruits au thé, feuilleté au pavot
- HS14 Meringues suisses
- 206 Meringue suisse au pralin et chantilly vanillée
- 200 Millefeuille au thé matcha et fraises
- HS14 Mini-bûche spéculos, café et copeaux de chocolat
- 200 Mini-pommes d'amour
- 200 Mousse de fraises à la coriandre
- 203 Mousse au mascarpone et citron
- 203 Mousse de fraises
- HS14 Mousse orange, jus de cacao
- 202 Nougat glacé
- HS14 Nougat glacé au fruit de la passion,



crédit Martin Balme

- coulis papaye
- 200 Nougat glacé au miel
- 206 Œufs à la neige à la pomme, sauce caramel
- 206 Pannacottas à l'anone et au fruit de la passion
- 200 Pannacotta à la mangue
- 202 Pannacotta à la pistache, cerises confites
- HS14 Pannacotta au thé matcha et gelée de grenadine
- 198 Pannacotta mangue et grenade
- 206 Pastilla au lait et aux amandes
- 205 Pastilla sucrée
- 201 Pavlova aux fruits rouges
- 204 Perles du Japon à la vanille
- 200 Perles du Japon au lait de coco et sirop de rose
- 199 Perles du Japon au lait de coco, fruits exotiques et tuile
- 198 Petits beignets à la confiture
- HS14 Petits cheesecakes marbrés framboise-vanille
- 200 Petites crèmes à la verveine et aux dragées
- HS14 Petites gaufres sèches
- 198 Petites merveilles au miel et à l'orange
- 200 Petits choux pistache, citron ou rose
- 206 Poêlée de caramboles au rhum et miel
- 204 Poires ou pommes rôties au sucre muscovado et beurre demi-sel
- 205 Pommes et poires au vin rôties
- 198 Pommes fumées, épices et fruits secs
- HS14 Rings au sésame
- HS14 Sablés « S » au cacao
- HS14 Saint-honoré au citron
- 202 Salade de fraises au sirop d'agave
- 198 Salade de mangue à l'orange et aux spéculoos



crédit Eric Fénat

- 200 Salade d'oranges aux dattes et cannelle
- 206 Samossas sucrés aux pommes, poires et noisettes
- 203 Soupe de pastèque, sirop d'orgeat et lavande
- HS14 Spritz à la vanille
- 198 Tiramisu
- 199 Tiramisu
- HS14 Trifles au citron vert et aux myrtilles
- HS14 Tryptique chocolat-framboise
- 203 Vacherin aux fruits rouges déstructuré
- HS14 Variations choco-café, tuile au grué de cacao
- HS14 Verrines coco-choco
- 203 Zézettes aux amandes fraîches et anis vert

## AUTRES

- 198 Croûte Trebantaz
- 205 Galette complète
- 198 Mozzarella fumée

- 201 Pâte à pâtes nature V
- 201 Pâte à pâtes verte aux épinards V
- 206 Pâte de goyave V
- 200 Ravioles frites, sauce chien V
- 206 Sacristains
- 198 Scones au beurre salé et au parmesan
- 199 Whoopies à la crème de parmesan

## Pains

- 200 Focaccia au parmesan et à l'huile d'olive, pesto d'oignons nouveaux
- 204 Fouace aux olives V
- 203 Fougasse aux lardons et banon
- 201 Croûtons à l'ail V



crédit Guillaume Czerw

- 201 Fougasse jurassienne
- 203 Pain à burger, buns V
- 203 Pain au quinoa V
- 204 Pain pita V
- 201 Petites calzones aux orties, à la ricotta et à la menthe V
- HS14 Petits pains aux fruits secs

## Boissons

- 203 Eau pétillante anisée
- 206 Café mont blanc V
- 198 Jus de pomme, carotte et gingembre V
- 203 Liqueur de cassis
- 204 Limonade gingembre-citron
- 201 Sangria
- 198 Vin blanc chaud
- 199 Vin chaud aux agrumes
- 202 Vin de cerise

## Sauce, chutneys et confitures

- 198 Berthoud
- 198 Bouillon de bœuf maison
- 198 Bouillon de légumes
- 198 Bouillon de volaille
- 198 Clarification
- 205 Compotée d'oignons rouges V
- 205 Confiture de fruits d'automne au vin V
- 198 Court-bouillon au vin
- 204 Dipping sauce V
- 205 Garra maassla V
- 204 Gelée de pomme et coing V
- 205 Granola salé V
- 201 Huile d'achillée
- 204 Maticha maassla V
- 204 Mayonnaise à l'huile de colza et estragon V
- 201 Sauce bolognese
- 204 Sauce caramel V
- 200 Sauce chimichurri V
- 201 Sauce pesto V
- 204 Sauce sésame V
- 204 Sirop pimenté V
- 205 Vinaigrette à la moutarde ancienne et au miel V
- 205 Vinaigrette aux échalotes V
- 205 Vinaigrette aux olives et pignons V
- 205 Zaalouk V

crédit Jean-François Maillet

