

RESTAURANT DE LA MAISON DE L'AMERIQUE LATINE

En devenant membre de passage de la Maison de l'Amérique latine
- cotisation personnelle de 1 euro- vous pourrez bénéficier des prestations
de son restaurant ou de son bar.



PRIX NETS EN EURO / TAXES ET SERVICE COMPRIS

Selon les dispositions régies par le décret 2002-1465 en date du 17/12/2002, le Restaurant de l'Amérique latine ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de sa viande bovine. Certains de nos produits contiennent des allergènes, vous pouvez consulter la liste auprès de notre équipe de vente. Société de gestion de site et de restauration RCS 301 499 620 000 47.

DÉJEUNER

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 44

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT 36

Entrée du jour

ou

Ceviche de maigre, avocat et citron

=

Plat du jour

ou

Volaille fermière, crème de maïs
à la moutarde, sauce suprême

=

Dessert du jour

ou

Cheesecake, crumble et agrumes

**RESTAURANT
DE LA MAISON DE
L'AMERIQUE LATINE**

LUNCH

STARTER + MAIN + DESSERT 44

STARTER + MAIN *OR* MAIN + DESSERT 36

DRINK NOT INCLUDED

Starter of the day

or

Maigre fish ceviche, avocado and lemon

=

Main of the day

or

Farm chicken breast, corn cream
with mustard, supreme sauce

=

Dessert of the day

or

Cheesecake, crumble and citrus

MENU
AMELOT DE GOURNAY

65

Ceviche de daurade,
pickles et clémentine

ou

Foie gras de canard et pigeon confit,
salade de mache truffée, ail noir

-

Maigre rôti, tombée d'épinards,
sauce champagne et caviar

ou

Pintade croustillante au sarrasin,
capucine tubéreuse, coing

-

Le fromage affiné par la maison Barthélemy

ou

Mont-Blanc, marrons et agrumes

ou

L'assiette tout chocolat grand cru

AMELOT DE GOURNAY MENU

65

Sea bream ceviche,
vegetables pickles and clementines

or

Confit of duck foie gras and pigeon,
truffled mache salad, black garlic

▪

Roasted maigre fish, spinach,
champagne and caviar sauce

or

Crispy buckwheat guinea fowl,
nasturtium tuberosa, quince

▪

Cheese matured by Barthélemy's house

or

Mont-Blanc, chestnuts and citrus fruit

or

Texture of chocolate «grand cru»

RESTAURANT DE LA MAISON DE L'AMÉRIQUE LATINE

ENTRÉES

Huîtres en gelée de poire / cresson	23
Foie gras de canard et pigeon confit, salade de mache truffée, ail noir	25
Ceviche de daurade, pickles et clémentine	26
Demi-homard, chou vert farci	28
Carpaccio de gambas, pomme fruit, grenade	26

PLATS

Noix de Saint-Jacques, endive au curcuma, orange / boudin noir	42
Maigre rôti, épinards farcis, coques, sauce champagne et caviar	40
Grosse sole à la grenobloise, pommes grenailles aux algues POUR 2	130/kg
Épeautre façon risotto, courge et feta*	26
Pintade croustillante au sarrasin, capucine tubéreuse, coing	36
Filet de bœuf de race Normande, pomme croustillante, échalottes confites / sauce au poivre	38

FROMAGES

Le fromage affiné par la maison Barthélemy	14
--	----

DESSERTS

Kouglof, rhum au choix	14
Mont-Blanc, marrons et agrumes	14
Tout citron, miel de châtaignier	14
Millefeuille vanille et caramel beurre salé	14
L'assiette tout chocolat grand cru	14

* PLAT VÉGÉTARIEN

RESTAURANT DE LA MAISON DE L'AMERIQUE LATINE

STARTERS

Oysters and pear jelly / watercress	23
Confit of duck foie gras and pigeon, truffled mache salad, black garlic	25
Sea bream ceviche, vegetables pickles and clementine	26
Half lobster, stuffed cabbage	28
King prawns carpaccio, apples, pomegranate	26

MAINS

Scallops, turmeric chicory, orange / black pudding	42
Roasted maigre fish, spinach, shell, champagne sauce and caviar	40
Large sole «grenobloise», tiny potatoes with seaweed FOR TWO 130/kg	
Risotto style einkorn, squash and feta*	26
Crispy buckwheat guinea fowl, nasturtium tuberosa, quince	36
Normandy beef tenderloin, crispy layered potatoes, condied shallots / pepper sauce	38

CHEESE

Cheese matured by Barthélemy's house	14
--------------------------------------	----

DESSERTS

Kouglof with selection of rum	14
Mont-Blanc, chestnuts and citrus fruit	14
All lemon, chestnut honey	14
Vanilla millefeuille and salted butter caramel	14
Texture of chocolate «grand cru»	14

* VEGETARIAN DISH