

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.

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

MENU

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 47
ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT 39

BOISSONS NON COMPRISES

Entrée du jour

ou

Velouté de panais,
mousse au brillat-savarin, chips de légumes

▬

Plat du jour

ou

Volaille jaune farcie,
purée de pommes de terre, sauce albuferas

▬

Dessert du jour

ou

Salade de kiwi et grenade, sorbet kiwi

MENU
AMELOT DE GOURNAY

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 68
ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT 57
BOISSONS NON COMPRISES

Foie gras et anguille fumée,
compoté kumquat / coing, brioche maison

ou

Espadon mariné,
betterave au miel, raviole végétale et chèvre frais

-

Filet de truite, salade rôtie et radis

ou

Filet de biche,
spaetzles, sauce aux airelles

-

Le fromage affiné par la maison Barthélemy

ou

Forêt noire, cerise Amarena

ou

Ananas rôti à la vanille

RESTAURANT DE LA MAISON DE L'AMÉRIQUE LATINE

ENTRÉES

Pâté en croûte, homard, jus de crustacés et confiture d'oignons	21
Velouté de panais, mousse au brillat-savarin, chips de légumes	17
Blanc de seiche, fregola au safran et crème de chorizo	23
Cromesquis de canard, salade d'endives, vinaigrette à l'orange	22
Praires gratinées noisette, beurre d'algues, lomo et condiment topinambour	22
Foie gras et anguille fumée, compoté kumquat / coing, brioche maison	24

PLATS

Saint-Jacques rôtie au beurre, bouillon dashi, pavot et daikon	36
Turbot snacké, topinambour vanille / café	38
Homard confit, pesto basilic et minestrone de légumes	39
Ravioli de courge spaghetti, jus de courge *	26
Pot-au-feu, toast d'os à moelle	32
Ris de veau, lard fumé et carottes confites au gingembre, jus végétal au thym	
Pigeon rôti, salsifis caramélisé et sapin	44

FROMAGES

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

DESSERTS

Forêt noire, cerise Amarena	13
Pavlova aux agrumes et sésame noir	13
Moelleux aux noix de pécan, caramel et glace au sapin	13
Poire pochée au vin, brioche maison et vin chaud	13
Déclinaison chocolat, biscuit cacahuète et caramel	13
Salade de kiwi et grenade, sorbet kiwi	11

* PLAT VÉGÉTARIEN

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

MENU

STARTER + MAIN + DESSERT 47

STARTER + MAIN *OR* MAIN + DESSERT 39

DRINK NOT INCLUDED

Starter of the day

or

Parsnip soup,
Brillat-Savarin mousse, vegetable chips

▬

Main of the day

or

Stuffed yellow poultry,
mashed potatoes, albufera sauce

▬

Dessert of the day

or

Kiwi and pomegranate salad, kiwi sorbet

AMELOT DE GOURNAY

MENU

STARTER + MAIN + DESSERT 68

STARTER + MAIN *OR* MAIN + DESSERT 57

DRINK NOT INCLUDED

Foie gras and smoked eel,
kumquat/quince compote, home bun

or

Marinated swordfish, beetroot with honey,
vegetable ravioli and fresh goat's cheese

-

Trout fillet, roasted salad and radish

or

Filet of doe, spaetzle, cranberry sauce

-

Cheese matured by Barthélemy's house

or

Black Forest, Amarena cherry

or

Roasted pineapple with vanilla

RESTAURANT DE LA MAISON DE L'AMERIQUE LATINE

STARTERS

Pâté en croûte, lobster, shellfish juice and onion jam	21
Parsnip soup, Brillat-Savarin mousse, vegetable chips	17
White cuttlefish, saffron fregola and chorizo cream	23
Duck croustade, endive salad, orange vinaigrette	22
Gratinated clams, hazelnut, seaweed butter, lomo and Jerusalem artichoke condiment	22
Foie gras and smoked eel, kumquat/quince compote, home bun	24

MAINS

Roasted scallop with butter, dashi, poppy and daikon broth	36
Turbot, vanilla/coffee Jerusalem artichoke	38
Confit lobster, basil pesto and vegetable minestrone	39
Spaghetti squash ravioli with squash juice *	26
Pot-au-feu, marrow bone toast	32
Sweetbread, smoked bacon and ginger-candied carrots, vegetable juice with thyme	41
Roasted pigeon, caramelized salsify and fir bud	38

CHEESE

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

DESSERTS

Black Forest, Amarena cherry	13
Citrus and black sesame Pavlova	13
Soft cake with pecan nuts, caramel and fir bud ice cream	13
Poached pear in wine, homemade brioche and hot wine	13
Chocolate, peanut biscuit and caramel variations	13
Kiwi and pomegranate salad, kiwi sorbet	11

*VEGETARIAN DISH