

# MENU ORIGINE

Dîner Hommage Escoffier le Jeudi 28 octobre 2021, à partir de 19h

L'Atelier Windsor vous souhaite la Bienvenue

## *Hors d'oeuvre*

Crèmeux de Cèpes de nos réserves  
*Œuf parfait, poudre de Champignons*

\*\*

## *l'Entrée*

Dos de Cabillaud rôti sur du Pain,  
Fine gelée chaude au Fumet de Poisson clarifié  
*Caviar Mailov (5g) et Beurre nantais (citron)*

\*\*

## *le Plat*

Volaille fermière Label rouge en demi-deuil, en deux services :

*1<sup>er</sup> service*

*Suprême de Volaille découpée devant vous, Purée grand-mère  
et sauce Albufera à la Mélanosporum*

\*\*

Sorbet Pamplemousse au Porto blanc

\*\*

*2<sup>ème</sup> service*

*Effilochée de cuisse au bouillon de Volaille truffée  
à la « Uncinatum Châtain »*

\*\*

## *le Dessert*

Le Président au Manjari  
Crème anglaise maison

**Menu « Origine »**

**85€ par personne (hors boissons)**

