

## HOMMAGE À MOZART

*Invitation à la dégustation  
du Menu Amadeus*

*Après vous être glissé à table, vous voilà installé confortablement, en bonne et belle compagnie. La décoration chaleureuse et l'ambiance feutrée vous invitent à la détente. Vous respirez calmement et vos sens, en éveil, se réveillent doucement. Quelques fumets délectables arrivent jusqu'à vous et vous mettent en appétit. Émoustillées, vos papilles expertes s'accordent spontanément. Vous voilà fin prêt à laisser pénétrer en vous ces notes gustatives Mozartiennes. Ouvrez grand vos oreilles pour écouter l'âme du virtuose qui plane au-dessus de vous. Des mises en scène gustatives, olfactives et picturales vous y invitent sensuellement!*

*Bon voyage à travers ces saveurs musicales !*





### AMUSE-BOUCHE : PETIT PRÉLUDE SALZBOURGEOIS

*Consommé de Queue de Bœuf,  
Flan à la Moelle, Croustille d'Herbes*

Cette petite délicatesse rend un bel hommage à la ville, devenue mythique, qui l'a vu naître : Salzbourg, la charmante et coquette cité, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco. Pour entamer cette partition gourmande, un savoureux Consommé de Queue de Bœuf, goûteux à souhait, vous est servi, avec en son cœur, un Flan à la Moelle onctueux, rehaussé d'une Croustille d'Herbes bien croquante. Mis en scène avec style et élégance, cet amuse-bouche, inspiré des recettes autrichiennes authentiques, ouvre les perspectives raffinées de ces réjouissances sensorielles.



### HORS D'ŒUVRE : OUVERTURE GUSTATIVE DE LA FLÛTE ENCHANTÉE

*Foie de Canard, cuisiné à la façon «Schnitzel»,  
Vinaigrette de Framboise, Xérès et Raifort, petite salade mêlée*

Avant de goûter à la poésie de cette assiette délicate, vous allez d'abord vous émouvoir face à son élégance, mettant en scène un délicieux mystère. Comme tout trésor qui se mérite, le mets subtil est dissimulé et magnifié, de manière à le rendre plus inaccessible encore. Après avoir admiré sa présentation originale, votre fourchette curieuse découvrira un Foie de Canard, cuisiné à la façon «Schnitzel», accompagné d'une vinaigrette sirupeuse de framboise, de Xérès et de raifort, le tout agrémenté d'une petite salade mêlée. La texture soyeuse et légèrement croquante conjuguée au goût puissant et raffiné du foie de canard et de la sauce flatte avec talent votre bel appétit de gourmet.



### POISSON : L'ODYSSÉE CRÉTOISE

*Espadon en Anchoïade, Julienne de Courgettes,  
Huile d'Olive au Citron confit*

En dégustant cette seconde entrée, vous allez plonger dans l'univers singulier de la Crète antique et entendrez au loin le grondement de la voix de Neptune. Un Espadon bien saisi, et dont la chair ferme est rosée en son centre se prélasser sur une julienne de courgettes d'une finesse exquise ; le tout sis sur une sauce de caractère, à la tomate, aux herbes, au citron, à l'aneth et aux olives violettes, à base d'anchois. Ce «poisson-épée» surmonté d'une fine brunoise de légumes et cerné de tomates confites, disposées en corolle, revisite singulièrement l'aspect mythologique et musical de l'œuvre.





### VIANDE : LE COUP DE COEUR DE DON JUAN

*Pièce de jeune Taureau grillé, Artichaut et Fèves,  
Émulsion au Beurre fumé, Bandrille de Volaille marinée*

Encore une fois, transcendez-vous en passant du mythe à la réalité ! Savourez à travers ce plat libertin, un « Don Juan » dans son éblouissante splendeur, concrétisé par un jeune taureau magnifiquement grillé. Sa chair tendre et vigoureuse flirtant avec la sauce Sévillane – une Béarnaise fumée et safranée - vous fera, vous aussi, succomber comme la candide Zerline. La bandrille de volaille – marinée et pimentée - qui l'accompagne est très tonique afin d'attiser le palais. En parfait équilibre avec la viande, une pyramide de légumes mêlés apaise la fougue qui sollicite vos papilles. A l'égal de Don Juan, ce mets séducteur affirme haut et fort la volupté de l'être et de l'instant.



### PREMIER DESSERT : LE SOUFFLE D'AMOUR DE COSI FAN TUTTE

*Nuage de mascarpone allégé sur Gênoise "punchée" au Rhum et au Moka*

Ce délice vous transporte dans le Naples du 18<sup>e</sup> siècle et de ses fastes où se déroule cette comédie galante singulière. Une mousse aérienne de Mascarpone digne des belles Fiordiligi et Dorabella, rehaussée de Vanille et de cacao, envoûte subtilement votre palais. En dessous, le moelleux de la gênoise imbibée au rhum et au moka en affirme l'extrême délicatesse. Mises en scène avec une élégante discrétion, ces tonalités sucrées seraient-elles des antidotes à l'amour.



### SECOND DESSERT : L'ESQUISSE DE VOLUPTÉ ORIENTALE AUTOUR DE L'ENLÈVEMENT AU SÉRAIL

*Symphonie de fruits du Soleil, Sorbet aux épices, Elixir citronné au Cumin*

Ce second dessert va vous faire voyager dans l'univers exotique qui abrite ce mystérieux sérail où Constance et Blonde sont prisonnières. Parfums enivrants, couleurs vives et textures onctueuses illustrent la richesse de l'Orient dans cette exubérante Turquerie. Composé d'une gelée de fruits exotiques à la Boukha (eau de vie de figue), cerné de suprêmes d'orange et de pamplemousse, et assis sur un biscuit croquant au Praliné, ce dessert est accompagné d'un sorbet aux épices et d'une étrange infusion aux goûts d'ailleurs. Derrière ces saveurs sucrées et éclatantes se dégage une sensualité débordante qu'il fait bon déguster pour clore en beauté cette partition gourmande.



