

HOSTELLERIE du *Country Club*

« Menu Le Blandy »

49€ par personne, boissons incluses

Au choix : 1 entrée, 1 plat (poisson ou viande) et 1 dessert uniques pour tous les convives.

Le Levé de Rideau

- ✂ Le Carpaccio de Saumon d'Écosse Mariné à la Graisse de Fenouil et Citron Vert, Espuma d'Avocat
- ✂ La Terrine du Moment aux Morilles, Confiture d'Oignons « Grand-Mère »
- ✂ Le Flan de Foie Gras aux Ecrevisses et Beurre Blanc
- ✂ Le Feuilleté d'Escargots de Bourgogne et Julienne de Légumes à la Crème d'Ail

Le Spectacle de la Mer et de la Terre

- ✂ La Dos de Bar Sauvage Vapeur, Purée de Pommes de Terre à la Crème Fraîche et Coulis de Homard
- ✂ Le Suprême de Pintade Confit, Pomme Ratte en Persillade et Coulis de Poivrons
- ✂ La Pièce de Bœuf de Race Grillée et Béarnaise de Saint-Jacques (*nous consulter*)

Le Tombé de Rideau

- ✂ La Tarte Fine aux Pommes Caramélisées, Glace Vanille Intense et Caramel Laitier
- ✂ Le Mi-Cuit tout Choco à la Crème Anglaise et Glace Caramel
- ✂ Le Sabayon de Fruits Frais Gratinés

Les Boissons

- ✂ Eaux - Evian, Badoit
- ✂ Vin Blanc
- ✂ Vin Rouge
- ✂ Café et Mignardises

Pour toute élaboration de menus créatifs « *sur mesure* »,
un rendez-vous sera organisé avec notre Chef Sébastien Pierrot.

Hostellerie du Country Club

11 Quai Franklin Roosevelt – 77920 Samois-sur-Seine
T : +33 (0)1 64 24 60 34 – F : +33 (0)1 64 24 80 76
mail@hotelcountryclub.com – www.hotelcountryclub.com

HOSTELLERIE du *Country Club*

« Menu Le Country Club »

59€ par personne, boissons incluses

Au choix : 1 entrée, 1 plat (poisson ou viande) et 1 dessert uniques pour tous les convives.

Le Levé de Rideau

- ✂ La Terrine du Moment aux Morilles, Compotée d'Oignons Rouges « Grand-Mère »
- ✂ La Nage de Coquillages aux Épices Thaï, Jeunes Légumes Cuits au Bouillon
- ✂ La Tatin de Poires et Foie Gras Fumé, Jus de Viande en Sucre Salé
- ✂ Le Bonbon Croustillant de Petits Gris et Julienne de Poireaux à la Crème d'Ail

Le Spectacle de la Mer

- ✂ La Crumble de Fruits de Mer à la Crème de Champignons, Taboulé de Riz aux Piquillos
- ✂ La Raviole de Bar Sauvage, Sauce Hollandaise, Bavaroise d'Asperges Vertes
- ✂ Le Dos de Cabillaud en Crumble de Fruits Secs, Coulis Niçois et Nids de Tagliatelles
- ✂ Les Filets de Rougets Rôtis au Madras, Tombée de Ratatouille et Mousseline de Céleri

Le Spectacle de la Terre

- ✂ Le Demi Canard Mi-Fumé, Sauce Sucrée en Poivrade et Grenailles en Persillade
- ✂ La Pièce de Bœuf à la Béarnaise de Homard (*à voir avec notre Chef*)
- ✂ Le Suprême de Pintade Farci « Vert Pré », Crème de Moutarde à l'Ancienne et Mijoté de Lentilles
- ✂ Le Rognon de Veau en Compotée d'Oignons et Légumes Craquants au Vieux Porto

L'Assortiment de Fromages A.O.C – Mesclun de Jeunes Pousses

Le Tombé de Rideau

- ☒ La Mousseline de Poirées à la Williamine, Pain d'Épices façon « Pain Perdu »
- ☒ Le Mi-Cuit Chocolat, Sorbet Banane et Crème Anglaise à la Vanille Bourbon
- ☒ La Tarte Fine aux Fruits du Moment, Mousse Légère au Fromage Blanc
- ☒ Le Sablé aux Noix, Crème Caramel Beurre Salé et sa Crème Toffee

Les Boissons

- ☒ Eaux – *Evian, Badoit*
- ☒ Vin Blanc – *en fonction des mets choisis sur la base d'une bouteille pour 3 personnes*
- ☒ Vin Rouge – *en fonction des mets choisis sur la base d'une bouteille pour 3 personnes*
- ☒ Café et Mignardises

Pour toute élaboration de menus créatifs « *sur mesure* »,
un rendez-vous sera organisé avec notre Chef Sébastien Pierrot.

HOSTELLERIE du *Country Club*

« Menu Insead »

60€ par personne, boissons incluses

Au choix : 1 entrée, 1 plat (poisson ou viande) et 1 dessert uniques pour tous les convives.

Le Levé de Rideau

- ✂ Le Foie Gras de Canard Fumé et Mi-Cuit en Doucette, Pain Toasté
- ✂ La Nage de Moules au Curry Madras, Crème Montée aux Herbes
- ✂ La Terrine du Moment aux Morilles, Compotée d'Oignons Rouges « Grand-Mère »
- ✂ Le Croustillant de Brie A.O.C au Miel et Mesclun de Jeunes Pousses

Le Spectacle de la Mer

- ✂ La Brandade de Cabillaud Gratiné et Méli-Mélo de Salades
- ✂ Le Dos de Saumon Mi-Fumé aux Sept Épices et Taboulé de Riz aux Fines Herbes
- ✂ L'Aligot de Colin Fumé au Beaufort et sa Salade Petits Légumes Croquants

Le Spectacle de la Terre

- ✂ Le Confit de Canard « Maison », Pommes Grenaille Confites en Persillade
- ✂ La Pièce de Bœuf à la Béarnaise de Homard (*à voir avec notre Chef*)
- ✂ Le Mijoté de Chevreau Braisé, Oignons, Tomates et Pommes de Terre Fondantes

L'Assortiment de Fromages A.O.C – Mesclun de Jeunes Pousses

Le Tombé de Rideau

- ☒ La Crème Brulée Caramélisée au Citron de Sicile
- ☒ Le Fontainebleau à l'Arôme de Rose, Sorbet Litchi et Coulis de Fruits Noirs
- ☒ La Tatin d'Ananas Rôtie, Glace Rhum Raisin, Crème de Vanille Bourbon
- ☒ Le Tout Choco, Craquant-Moelleux-Croustillant, Sauce Chocolat aux Fruits Rouges

Les Boissons

- ☒ Eaux - *Evian, Badoit*
- ☒ Vin Blanc - *en fonction des mets choisis sur la base d'une bouteille pour 3 personnes*
- ☒ Vin Rouge - *en fonction des mets choisis sur la base d'une bouteille pour 3 personnes*
- ☒ Café et Mignardises

Pour toute élaboration de menus créatifs « *sur mesure* »,
un rendez-vous sera organisé avec notre Chef Sébastien Pierrot.

Hostellerie du Country Club

11 Quai Franklin Roosevelt – 77920 Samois-sur-Seine
T : +33 (0)1 64 24 60 34 – F : +33 (0)1 64 24 80 76
mail@hotelcountryclub.com – www.hotelcountryclub.com

HOSTELLERIE du *Country Club*

« Menu Le Fontainebleau »

63€ par personne, boissons incluses

Au choix : 1 entrée, 1 plat (poisson ou viande) et 1 dessert uniques pour tous les convives.

Le Levé de Rideau

- ✂ Le Foie Gras de Canard Fumé au Coulis d'Écrevisses
- ✂ Le Fontainebleau de Saumon Fumé sur son Pain de Campagne Toasté et son Petit Mesclun
- ✂ Le Gratiné de Fruits de Mer au Noilly et Spaghettis de Courgettes
- ✂ Le Carpaccio de Bœuf Mariné au Vieux Parmesan et Salade Roquette

Le Spectacle de la Mer

- ✂ La Brochette de Gambas Marinées au Curry et son Boulgour comme une Paëlla
- ✂ Le Filet de Sandre à la Ventrèche, Écrasé de Vitelottes au Jus Épais à la Sauge
- ✂ Le Dos de Lieu Jaune Rôti sur sa Peau, Julienne de Légumes, Beurre Blanc aux Éclats d'Olives

Le Spectacle de la Terre

- ✂ Le Suprême de Pintade au Coulis d'Asperges Vertes, Risotto Crémeux aux Herbes
- ✂ L'Onglet de Veau à l'Échalion Confit, Pomme Vendangeur au Jus Corsé
- ✂ La Brochette d'Agneau Laquée aux Cinq Épices, Taboulé Chaud Cuit en Tajine

L'Assortiment de Fromages A.O.C – Mesclun de Jeunes Pousses

Le Tombé de Rideau

- ☒ Le Sabayon de Fruits Frais Gratinés
- ☒ Le Nougat Glacé sur Palet Breton au Coulis de Fruits Noirs
- ☒ La Tarte Fine aux Pommes accompagnée de sa Glace Caramel Beurre Salé
- ☒ Le Mi-Cuit Chocolat, Glace Vanille Bourbon et Caramel Laitier

Les Boissons

- ☒ Eaux - *Evian, Badoit*
- ☒ Vin Blanc - *en fonction des mets choisis sur la base d'une bouteille pour 3 personnes*
- ☒ Vin Rouge - *en fonction des mets choisis sur la base d'une bouteille pour 3 personnes*
- ☒ Café et Mignardises

Pour toute élaboration de menus créatifs « *sur mesure* »,
un rendez-vous sera organisé avec notre Chef Sébastien Pierrot.

HOSTELLERIE du *Country Club*

« Menu Le Paris »

69€ par personne, boissons incluses

Au choix : 1 entrée, 1 plat (poisson ou viande) et 1 dessert uniques pour tous les convives.

Le Levé de Rideau

- ✂ Le Nougat de Foie Gras et sa Confiture d'Oignons
- ✂ Le Saumon « Label Rouge » Fumé par nos soins, Beurre Baratte et Pain Chaud
- ✂ La Briochine de Brebis aux Herbes Sèches et son Jus de Viande
- ✂ Le Bonbon Croustillant de Petits Gris à la Crème d'Ail

Le Spectacle de la Mer

- ✂ Les Filets de Rougets à l'Huile de Chorizo et Zeste d'Orange, Flan de Ratatouille à l'Estragon
- ✂ Le Dos de Thon « Albacore » façon Rossini et sa Galette de Pomme de Terre Croustillante
- ✂ Le Filet de Truite au Beurre d'Amandes Grillées et sa Petite Jardinière de Légumes

Le Spectacle de la Terre

- ✂ Le Jarret d'Agneau Cuisson de « 7 Heures » et son Écrasé de Pommes de Terre au Beurre d'Isigny
- ✂ Le ½ Magret de Canard Rôti aux Herbes Sèches au Jus Corsé et Moelleux de Pommes de Terre
- ✂ Le Presa de Cochon « Ducroc de Batallé », Beurre Monté à la Moutarde Forte et son Petite Gratin Dauphinois

L'Assortiment de Fromages A.O.C – Mesclun de Jeunes Pousses

Le Tombé de Rideau

- ☒ La Trilogie de Desserts du Moment – à définir avec notre Chef
- ☒ Le Croustillant et Sorbet Banane à la Sauce Chocolat Gianduja
- ☒ Le Tiramisu de Fruits de Saison sur son Coulis et Crèmeux de Basilic
- ☒ Le Tout Café en Glace, en Mousse, en Croustillant et Caramel Laitier

Les Boissons

- ☒ Eaux – Evian, Badoit
- ☒ Vin Blanc – en fonction des mets choisis sur la base d'une bouteille pour 3 personnes
- ☒ Vin Rouge – en fonction des mets choisis sur la base d'une bouteille pour 3 personnes
- ☒ Café et Mignardises

Pour toute élaboration de menus créatifs « *sur mesure* »,
un rendez-vous sera organisé avec notre Chef Sébastien Pierrot.