

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 lotte, avocat et citron

=

Plat du jour

ou

Volaille fermière, pomme Anna,
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

Starter of the day

or

Monkfish, avocado and lemon

=

Main of the day

or

Farm chicken breast, Anna potato,
creamy sauce

=

Dessert of the day

or

Cheesecake, crumble and citrus

MENU
AMELOT DE GOURNAY

65

Pressé de poireaux, nori, miso et vinaigrette acidulée*

ou

Ceviche de daurade, pickles et clémentines

ou

Foie gras de canard confit, figues et raisins,
brioche toastée

-

Lotte, laitue braisée / radicchio, sucs de cuisson

ou

Risotto Carnaroli, champignons et vieux Parmesan*

ou

Volaille jaune des Landes, courge à la plaque,
jus court

-

Le fromage affiné par la maison Barthélemy

ou

Composition autour de la figue

ou

L'assiette tout chocolat grand cru

AMELOT DE GOURNAY

MENU

65

Pressed leeks, nori, miso and citrus vinaigrette*

or

Sea bream ceviche, vegetables pickles and clementines

or

Confit duck foie gras, fig and grape, toasted brioche

▬

Monkfish, braised lettuce/ radicchio cooking juices

or

Carnaroli risotto, seasonal mushrooms and old Parmesan*

or

Corn-fed chicken from Les Landes, pumpkin, chicken gravy

▬

Cheese matured by Barthélemy's house

or

Fig composition

or

Texture of chocolate «grand cru»

RESTAURANT DE LA MAISON DE L'AMERIQUE LATINE

ENTRÉES

| | |
|--|----|
| Foie gras de canard confit, figues et raisins, brioche toastée | 25 |
| Pressé de poireaux, nori, miso et vinaigrette acidulée* | 20 |
| Crabe bleu, butternut, émulsion coco | 28 |
| Ceviche de daurade, pickles et clémentines | 26 |

PLATS

| | |
|--|------------------|
| Noix de Saint-Jacques, chou-fleur rôti, condiment ail noir | 42 |
| Lotte, laitue braisée / radicchio, sucs de cuisson | 40 |
| Grosse sole dorée au beurre, pommes grenailles | POUR DEUX 130/kg |
| Risotto Carnaroli, champignons et vieux Parmesan* | 26 |
| Volaille jaune des Landes, courge à la plaque, jus court | 36 |
| Filet de bœuf de race Normande, pomme croustillante, jus nature ou au poivre | 38 |

FROMAGES

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

DESSERTS

| | |
|--|----|
| Notre fameux biscuit moelleux, rhum au choix | 14 |
| Composition autour de la figue | 14 |
| Tout citron, miel de châtaignier | 14 |
| Arlette, crème de patate douce et pamplemousse | 14 |
| L'assiette tout chocolat grand cru | 14 |

* ISSUS DES MANUFACTURES ALAIN DUCASSE À PARIS

** PLAT VÉGÉTARIEN

RESTAURANT DE LA MAISON DE L'AMERIQUE LATINE

STARTERS

| | |
|---|----|
| Confit duck foie gras, fig and grape, toasted brioche | 25 |
| Pressed leeks, nori, miso and citrus vinaigrette* | 20 |
| Blue crab, butternut, coconut emulsion | 28 |
| Sea bream ceviche, vegetables pickles and clementines | 26 |

MAINS

| | |
|--|----------------|
| Scallops, roasted cauliflower, black garlic condiment | 42 |
| Monkfish, braised lettuce/ radicchio cooking juices | 40 |
| Large sole pan-seared with butter, tiny potatoes | FOR TWO 130/kg |
| Carnaroli risotto, seasonal mushrooms and old Parmesan* | 26 |
| Corn-fed chicken from Les Landes, pumpkin, chicken gravy | 36 |
| Normandy beef tenderloin, crispy layered potatoes, meat or pepper sauce | 38 |

CHEESE

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

DESSERTS

| | |
|--|----|
| Famous delicate cake with selection of rum | 14 |
| Fig composition | 14 |
| All lemon, chestnut honey | 14 |
| Arlette, sweet potato cream and grapefruit | 14 |
| Texture of chocolate «grand cru» | 14 |

* MADE IN ALAIN DUCASSE MANUFACTURES IN PARIS

** VEGETARIAN DISH