

# MENU DU DÎNER

Samedi 03 juin 2023

L'Ephémère

de Saint Martin

Recettes proposées par



Stéphane Collet

Meilleur Ouvrier de France

Cuisine - Gastronomie

# L'Ephémère

de Saint Martin

---

**39 €**

---

LE HOMARD -

**Queue sautée au beurre demi-sel**

**Fèves, céleri, pesto à l'ail des ours et  
noisettes**

LE TURBOT -

**Filet sauté, légumes du moment**

**Sauce Champagne**

LA PÊCHE -

**Pochée à la verveine**

**Sablé pistache-noisette, crème vanille**

---

**PRIX EN EUROS TTC.  
SERVICE COMPRIS.**

# MENU DU DÎNER

Vendredi 09 juin 2023

*L'Ephémère*

de Saint Martin

Recettes proposées par



**Stéphane Collet**

Meilleur Ouvrier de France

Cuisine - Gastronomie

# L'Ephémère

de Saint Martin

---

**39 €**

---

LE PETIT POIS -

**Crèmeux de petits pois, gel citron**

**Petits pois en salade, anguille fumée**

LA LOTTE -

**Cuite lentement, farce truffée**

**Légumes du moment, sauce vin blanc**

L'AMANDE -

**Biscuit moelleux à l'amande, amandes  
caramélisées**

**Pêche rôtie à la verveine**

---

**PRIX EN EUROS TTC.  
SERVICE COMPRIS.**

# MENU DU DÎNER

Samedi 10 juin 2023

*L'Ephémère*  
de Saint Martin

Recettes proposées par



**Stéphane Collet**

Meilleur Ouvrier de France

Cuisine - Gastronomie

# L'Ephémère

de Saint Martin

---

**39 €**

---

LE HOMARD -

**Servi chaud, médaillon et citron caviar**

**Réduction de homard à l'estragon**

LE TURBOT -

**Filet sauté, petits légumes**

**Sauce vin blanc aux œufs de hareng fumé**

LA VANILLE -

**Feuille à feuille**

**Crème diplomate à la vanille de Madagascar**

---

**PRIX EN EUROS TTC.  
SERVICE COMPRIS.**

# MENU DU DÉJEUNER

Samedi 03 juin 2023

*L'Ephémère*

de Saint Martin

Recettes proposées par



**Stéphane Collet**

Meilleur Ouvrier de France

Cuisine - Gastronomie

# L'Ephémère

de Saint Martin

---

**32 €**

---

LE CANARD -

**Façon pâté en croûte d'Amiens**

**Pomme, truffe et foie gras**

LA TRUITE -

**Médailon de truite de mer**

**Crèmeux de cresson, écume de raifort**

-----

LE VEAU -

**Filet sauté, tomate confite au thym citron**

**Jus de veau tomaté**

LE MERLU -

**Cuit lentement, sauce dieppoise**

-----

LA FRAISE -

**Fraîche, en confit**

**Crème vanille de Madagascar, sorbet fraise**

---

PRIX EN EUROS TTC.  
SERVICE COMPRIS.



# MENU DU DÉJEUNER

Dimanche 04 juin 2023

*L'Ephémère*

de Saint Martin

Recettes proposées par



**Stéphane Collet**

Meilleur Ouvrier de France

Cuisine - Gastronomie

# L'Éphémère

de Saint Martin

---

**32 €**

---

LE FOIE GRAS -

**En terrine, gelée pomme-rhubarbe**

**Biscuit aux épices, chutney de rhubarbe**

L'ASPERGE -

**Croustillant de jambon cru, œuf de caille  
mimosa**

**Vinaigrette à l'oranget**

-----

LE CABILLAUD -

**Filet parfumé au curry**

**Sauce vierge**

LA PINTADE -

**Cuite lentement, sauce suprême**

-----

LA FRAMBOISE -

**Fraîche, coque de macaron**

**Crème diplomate rose-vanille**

---

PRIX EN EUROS TTC.  
SERVICE COMPRIS.

# MENU DU DÉJEUNER

Lundi 05 juin 2023

*L'Ephémère*

de Saint Martin

Recettes proposées par



**Stéphane Collet**

Meilleur Ouvrier de France

Cuisine - Gastronomie

# L'Ephémère

de Saint Martin

---

**32 €**

---

LE SAUMON -

**Cœur fumé par nos soins**

**Crème aigrette, pommes de terre nouvelles**

LE HADDOCK -

**Turban de haddock, aïoli moderne**

**Légumes des hortillons**

-----

LE JAMBON -

**Coquillettes, jambon cuit par nos soins**

**Sauce truffée**

LE LIEU JAUNE -

**Dos cuit lentement, sauce safranée**

**Farce noix, champignons rosés, crevettes grises**

-----

LA VANILLE -

**Dôme crémeux, cœur mangue-passion**

**Sorbet mangue**

---

PRIX EN EUROS TTC.  
SERVICE COMPRIS.

# MENU DU DÉJEUNER

Mardi 06 juin 2023

*L'Ephémère*

de Saint Martin

Recettes proposées par



**Stéphane Collet**

Meilleur Ouvrier de France

Cuisine - Gastronomie

# L'Ephémère

de Saint Martin

---

**32 €**

---

LA VOLAILLE -

**En ballotine, farce charcutière au foie gras  
Crème de moutarde**

LE CABILLAUD -

**Dans l'esprit d'une cotriade  
Légumes des hortillons**

-----

LE VEAU -

**Quasi de veau braisé  
Jus de veau à la Milanaise**

LA DAURADE ROYALE -

**Rôtie citron-basilic  
Beurre blanc au citron vert**

-----

LE CHOCOLAT -

**Émulsion, crumble cacao, brownie  
Poire pochée, crème vanille**

# MENU DU DÉJEUNER

Mercredi 07 juin 2023

*L'Ephémère*

de Saint Martin

Recettes proposées par



**Stéphane Collet**

Meilleur Ouvrier de France

Cuisine - Gastronomie

# L'Éphémère

de Saint Martin

---

**32 €**

---

LA TOMATE -

**Confite, condiment olive-anchois**

**Houmous, crumble parmesan**

LE TOURTEAU -

**En rémoulade de céleri, citron caviar**

**Radis long en pickles**

-----

LE MERLU -

**Cuit lentement, sauce aux verts**

LE COCHON -

**Filet mignon sauté, croquette à la pistache  
et fruits secs**

**Jus corsé**

-----

LA BRIOCHE -

**Façon pain perdu**

**Fraises au poivre de Madagascar**

---

PRIX EN EUROS TTC.  
SERVICE COMPRIS.



# MENU DU DÉJEUNER

Jeudi 08 juin 2023

*L'Ephémère*  
de Saint Martin

Recettes proposées par

 **Stéphane Collet**  
Meilleur Ouvrier de France  
Cuisine - Gastronomie

# L'Ephémère

de Saint Martin

---

**32 €**

---

**LE FOIE GRAS -**

**Royale de foie gras et consommé de champignons**

**Champignons rosés, gel de pomme**

**L'ASPERGE -**

**Croustillant de jambon cru, œuf de caille mimosa**

**Vinaigrette à l'orange**

-----

**LE LIEU JAUNE -**

**Cuit lentement, sauce vin blanc**

**Farce tomates confites, basilic, jus de homard**

**LE VEAU -**

**Quasi de veau braisé, jus corsé**

**Légumes pot-au-feu**

-----

**LA RHUBARBE -**

**Pochée, crumble noisette**

**Fraises, crème vanille**

---

**PRIX EN EUROS TTC.  
SERVICE COMPRIS.**

# MENU DU DÉJEUNER

Vendredi 09 juin 2023

*L'Ephémère*

de Saint Martin

Recettes proposées par



**Stéphane Collet**

Meilleur Ouvrier de France

Cuisine - Gastronomie

# L'Éphémère

de Saint Martin

---

**32 €**

---

LES LÉGUMES -

**Crus et cuits**

**En tartelette, crumble à la mimolette**

LE CRABE -

**Gelée de crustacés et chair de crabe**

**Crème Dubarry et perles de hareng**

-----

LE CABILLAUD -

**Cuit lentement, chapelure de fines herbes**

**Crème de cresson**

L'AGNEAU -

**Gigot confit parfumé au cumin**

**Carottes confites au jus**

-----

LA CERISE -

**Fraîche, en gelée**

**Groseilles, fraises, sabayon gratiné**

# MENU DU DÉJEUNER

Samedi 10 juin 2023

*L'Ephémère*

de Saint Martin

Recettes proposées par



**Stéphane Collet**

Meilleur Ouvrier de France

Cuisine - Gastronomie

# L'Ephémère

de Saint Martin

---

**32 €**

---

LE FOIE GRAS -

**En terrine, effiloché de bœuf**

**Pickles d'oignons doux**

LE CABILLAUD -

**Dans l'esprit d'une cotriade**

**Légumes des hortillons**

-----

LE VEAU -

**Quasi de veau braisé, sauce morilles**

LA DAURADE ROYALE -

**Rôtie au thym-citron**

**Jus de crustacés**

-----

L'ŒUF NEIGE -

**Framboises fraîches, en coulis**

**Pistaches caramélisées**

---

PRIX EN EUROS TTC.  
SERVICE COMPRIS.

# MENU DU DÉJEUNER

Dimanche 11 juin 2023

*L'Ephémère*

de Saint Martin

Recettes proposées par



**Stéphane Collet**

Meilleur Ouvrier de France

Cuisine - Gastronomie

# L'Éphémère

de Saint Martin

---

LE CANARD -

**32 €**

---

**Façon pâté en croûte d'Amiens**

**Pomme, truffe et foie gras**

LA LANGOUSTINE -

**En tempura**

**Condiment de poivron rouge et piquillos**

-----

LE LIEU JAUNE -

**Cuit lentement, sauce vin blanc**

**Farce tomates confites, basilic, jus de homard**

LA PINTADE -

**Pochée, sauce Albufera**

**Échalotes confites, champignons rosés,  
herbes fraîches**

-----

LES FRUITS ROUGES -

**Fines feuilles de meringue**

**Crème citron**

---

PRIX EN EUROS TTC.  
SERVICE COMPRIS.