

# Le menu « Cuisine Moléculaire» version 10.2

## **MORITO EN MIXOLOGIE MOLECULAIRE**

Jus de citron et menthe pétillant au siphon, Rhum, jus de citron, billes de menthe ( Supp. 12€)  
(siphon , caviar agar agar)

~~~~~

MOUSSE THE ET CITRON VERT °  
Pochée à l'azote liquide

~~~~~

Mangeons donc ce Kir Royal !!!  
Et réflexion sur la betterave et l'orange

~~~~~

GAZPACHO DE CHOU ROUGE FACON Heston BLUEMENTHAL °  
Glace moutarde  
Accompagné de son maki de gîte à la crème de truffe  
Poudre d'huile de truffe

~~~~~

QUINTESCENCE DE CHOU FLEUR AU CAVIAR AVRUGA °  
SUR GUIMAUVE POIVRONS DOUX  
Sphérification posée sur éponge

~~~~~

CREME DE POMME DE TERRE RATTE A LA TRUFFE  
Rafraichie à l'azote liquide

~~~~~

L'ŒUF A 63°C  
Cuit à 63° et cassé sur l'ardoise  
Feuille de chou, lardons et dés de pain fris

~~~~~

FILET DE SAUMON LAQUE A LA REGLISSE version 2 °  
Pomelos et asperges vertes

Gel de yusu ponzu

(Cuisson basse température, gomme xanthane , azote et gomme gelan)

## **OU**

MIGNON DE COCHON DEMI SEL °  
Fumé et cuit à basse température au miel  
Panais confits  
(cuisson basse température, fumé )

~~~~~

Les fromages affinés du cercle Turophile à Hulluch(sup. 12€)

~~~~~

MERINGUE fruits et figues °  
A l'azote liquide

Le menu « cuisine moléculaire » en 5 services: 35€  
Plats précédés du « ° »  
Avec l'accompagnement des vins : 59€  
de l'entrée au dessert

Le menu « cuisine moléculaire » en 8 services: 55 €  
Avec l'accompagnement des vins : 79€  
de l'entrée au dessert

Avec le menu Louvre, nous vous proposons avec notre vision culinaire un menu créatif et nouveau influencé à la fois par les produits du terroir, ses saveurs, ses saisons et le patrimoine de trois générations de cuisiniers et cuisinière au Forgeron.

## Le Menu Louvre Lens

Servi pour toute la table

- MOUSSE THE ET CITRON VERT  
Pochée à l'azote liquide  
~~~~~
- TRUFFE, BŒUF ET ARTICHAUT  
Gelée de citron, jambon de serano,  
coulis de truffe  
~~~~~
- COQUILLE SAINT JACQUES DE BOULOGNE  
en carpaccio, cerfeuil tubéreux et truffe  
  
~~~~~
- FOIE GRAS POELE AU POMELOS  
et Shiitake  
  
~~~~~
- FILET DE BAR SAUVAGE INVERTEBRE  
Au citron de Menton CONFIT  
Gel de yuzu ponzu  
  
~~~~~
- CAPPUCINO DE HOMARD BLEU  
Glacé à l'azote liquide  
  
~~~~~
- PIGEONNEAU AU MIEL ET EPICES  
semoule aux amandes  
  
~~~~~
- Les fromages affinés  
de la FINARDE à Hulluch(sup. 12€)  
  
~~~~~
- POIRE EN DECLINAISON  
~~~~~
- BARRE TRES CHOCOLAT  
Michel Cluizel et muscade

Le menu dégustation en 6 services : 55€  
Plats précédés du « ◦ »  
Avec l'accompagnement des vins : 79€  
de l'entrée au dessert

Le menu dégustation en 8 services : 75€\*  
Avec l'accompagnement des vins : 99€\*  
de l'entrée au dessert