

*Bienvenue dans notre maison du Dix Septième Siècle. Tout d'abord un petit mot sur son histoire...
Cet Hôtel Particulier a été construit en 1658 par François Gohin des Aulnays, d'où son nom actuel
« Hôtel Gohin des Aulnays ». Séduits par le lieu, nous avons choisi de nommer notre restaurant en
hommage à cet endroit atypique, « Le Dix Septième »*

*Dans la carte que vous allez découvrir, nous avons voulu travailler des produits frais de qualité,
sélectionnés auprès des meilleurs fournisseurs, et l'intégralité de nos préparations sont « faites maison »,
c'est-à-dire que nous recevons nos produits bruts et que nous les transformons nous même.*

*Chaque matin, nous levons et filetons nos poissons, parons nos viandes, taillons nos légumes, faisons
mijoter nos fonds de sauce, préparons entièrement sur place nos desserts, sorbets, etc...
Cette façon de travailler peut parfois entraîner quelques modifications au gré des arrivages, nous ne
manquerons pas de vous en faire part dès le début de votre repas*

*Tout ceci représente un travail de passion et notre équipe de salle se fera un plaisir de vous présenter ces
produits et de vous conseiller sur les nectars qui pourront l'accompagner.*

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment au Dix Septième !

Gaëlle et Richard Cerini

En cas d'Allergies, merci de le préciser au moment de la prise de commande

menu du marché

Merci de nous informer en cas d'allergie dès la prise de commande

Terrine de Canard au Foie Gras Façon Richelieu

Ou

Cecina de Bœuf de Leon, Pétales de Gambas, Brocciu Frais, Déclinaison de Betteraves

Pavé de Cabillaud, Jus Corsé à l'Echalotte, Carottes Rôties, Tagliatelles de Carottes Pourpres

Ou

Presa de Cochon Ibérique laqué au Sirop d'Erable, Potimarrons et Amarante Soufflée

Galette Revisitée, Tarte Noisette et Pâte d'Amande, Crème Tropézienne, Caramel de Vanille

Ou

Poire Pochée, Tuile Chocolat, Crémeux Miel Chocolat Blanc et Chocolat Noir

Entrée, Plat et Dessert

32.00 €

Accord Mets et Vins (3 verres) 18 €

Supplément Fromage

10.00 €

Formule Déjeuner : Entrée et Plat ou Plat et Dessert 25.00 €

MENU GOTHIN DES OULNAUS

Merci de nous informer en cas d'allergie dès la prise de commande

Chaud / Froid de Foie Gras à la Manque et son Chutney

Et / Ou

Saint Jacques Bretonnes, Pulpe de Panais Rôti, Tuiles de Cédrat Confit, Concassé de cacahuètes aux Herbes

Lieu Jaune de Ligne, Bouillon de Palourdes Coco et Pois Bleu Papillon, Navets confits et Daïkon,

Croquant de Blé vert et Sabayon au Curry vert

Et / Ou

*Bavette d'Aloyau, Bœuf de Race Angus de Castille, Réduction à la Myrtille,
Gaufre de Pomme de Terre au Basilic et Topinambour, Poêlée de Champignons*

Sphère Chocolat, Cœur Clémentine et Chocolat Noir

Et / Ou

Le Cédrat dans tous ses Etats, Crèmeux, Biscuit, Meringue et Marmelade

<i>3 Dégustations (1 Entrée, 1 Plat, 1 Dessert)</i>	<i>42.00 €</i>	<i>Accord Mets et Vins (3 verres) 18 €</i>
<i>5 Dégustations (2 Entrées, 1 Plat, 2 Desserts)</i>	<i>52.00 €</i>	<i>Accord Mets et Vins (4 verres) 25 €</i>
<i>6 Dégustations (2 Entrées, 2 Plats, 2 Desserts)</i>	<i>62.00 €</i>	<i>Accord Mets et Vins (5 verres) 30 €</i>
<i>Supplément Fromage</i>	<i>10.00 €</i>	

Les portions des formules en 5 et 6 dégustations sont réduites afin de vous permettre de découvrir différentes saveurs mais de pouvoir finir vos plats !

Attention, nous vous demanderons sur une même table de choisir le même nombre de dégustations