

Quelques suggestions «Tendances 2019»

*Panacotta au parmesan,
tomates confites et asperges
vertes à cru*



MISE EN BOUCHE

Panacotta au parmesan, tomates confites et asperges vertes à cru,
Tartare fraîcheur de dorade aux agrumes, tuile au sésame,
Carpaccio de St Jacques et jambon pata negra, ...

*Koulibiac de saumon
frais, fromage de chèvre,
pancetta et épinards*



ENTREES FROIDES

Salade folle du Périgord,

Salade d'œuf poché, grosses crevettes et vinaigrette crémée
aux herbes fraîches,

Le foie gras en 3 façons, ...

ENTREES CHAUDES

Koulibiac de saumon frais, fromage de chèvre, pancetta et épinards,
beurre blanc au cerfeuil,

Feuilleté d'asperges vertes, œuf mollet, et chips de jambon Ibérique,

Nage de poissons en bouillon safrané, perles de légumes, ...

*Pavé de morue confite,
purée de vitelotte à l'huile
de noisettes et chips
de ceps*



PLATS

Pavé de morue confite, purée de Vitelotte à l'huile de noisettes
et chips de ceps,

Filet de bœuf de Gérone, sauce aux cèpes, gâteau de
pomme de terre au comté,

Mignonettes de porc aux morilles, déclinaison de carottes
et purée de patates douces, ...

Fraîses et crème mascarpone



PRE-DESSERTS

Ile flottante aux fraises,

Blanc mangé, compotée d'abricots et son financier aux noix,

Feuillantine de pommes caramélisées au beurre salé, crème chiboust, ...

GÂTEAU DE CÉLÉBRATION