



MEETING HUB
by PULLMAN

EXEMPLES MENUS JOURNÉE D'ÉTUDE

AUTOMNE/HIVER



NOS EXEMPLES D'ENTRÉES

Crèmeux de butternut bio, graines de courge et noisettes du Lot torréfiées, chips de lard paysan

Mimosade d'œufs bio, cecina de bœuf de Galice fumée, maïs soufflé au piment d'Espelette

Œuf Bio poché croustillant, champignons de saison et croûtons dorés à la graisse de canard

Soupe à l'oignon bio gratinée au Comté affiné

Saumon Label Rouge mariné à la betterave de Bessières, fromage frais et agrumes

Volaille du Gers rôtie en basse température, mousseline de carottes des sables, croustillant de risotto au Reggiano affiné, jus à l'ail rose de Lautrec

Filet de canette, mousseline de patates douces, fruits secs torréfiés, chips de légumes oubliés, jus corsé au miel des Pyrénées

Veau de l'Aveyron de 12h, gnocchi truffés, panais croustillant, jus de cuisson corsé

Merlu de ligne snacké, polenta crémeuse du Pays Basque aux olives Kalamata bio, légumes glacés au beurre d'algues, vierge de piquillos et citron vert

Dos de cabillaud rôti au beurre de paprika fumé, crèmeux de pommes Rattes fumées, fricassée de haricots Tarbais au chorizo Abotia

NOS EXEMPLES DE PLATS

Notre Baba aux clémentines de Corse et au poivre de Timut, crème double vanille au vieux Rhum, amandes sablées

Caramélisé de mangue façon Tatin, pistaches bio caramélisées

Pavlova aux agrumes, verveine et marron glacé

Cœur coulant Guanaja 70%, noix de Pécan en choucho

Fruits frais et secs de saison, crème diplomate vanille bio, sablé cannelle

NOS EXEMPLES DE DESSERTS

Eau minérale et café