



MEETING HUB  
by PULLMAN



# EXEMPLES MENUS

## JOURNÉE D'ÉTUDE

PRINTEMPS/ÉTÉ

### NOS EXEMPLES D'ENTRÉES

Burrata crémeuse, gaspacho de tomates anciennes, crème d'olives de Kalamata bio au basilic, chips de pain fumées

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

Œuf bio poché croustillant, asperges de région, croûtons dorés et lard de Colonnata

Mi-cuit de bœuf Charolais mariné, légumes croquants et cacahuètes grillées, coulis piquillos

Merlu de ligne en gravlax mariné au piment d'Espelette, artichaut et pickles de légumes

Volaille du Gers rôtie en basse température, spaghettis de légumes sautés, croustillant de risotto au Reggiano affiné, jus de carcasse à l'ail rose

Magret de canard IGP sud-ouest rôti, gnocchis maison, mini légumes glacés, jus au miel des Pyrénées

Merlu de ligne snacké rôti au sautoir, légumes verts et carottes glacées, fenouil braisé au beurre d'algues, vierge de Piquillos et citron vert

Mi-cuit de saumon, risotto verde, petits pois et beurre blanc à l'estragon

### NOS EXEMPLES DE PLATS

Notre Baba imbibé au vieux Rhum épicé, crème double vanille de Madagascar, amandes sablées, sorbet aux fruits

Chocolat 70% et praliné noisettes du Lot en fine tartelette, cookies à la fleur de sel, glace noisette

Fraises de région et pistaches caramélisées en Pavlova, gel basilic

Cube Guanaja 70% et fruits rouges, caramel et noix de Pécan en chou chou, crème glacée caramel

Fruits frais et secs de saison, crème diplomate, sablé grué de cacao, sorbet

### NOS EXEMPLES DE DESSERTS

Eau minérale et café