

MENU, JOURNÉE D'ÉTUDE

AUTOMNE- HIVER



LES ENTRÉES

Velouté de butternut et émulsion au gout fumé, mouillettes

Cocktail de crevette épicé et cèleri rémoulade aux noix et pommes fruits

Œuf poché en « meurette » sur toast aillé

Ballotine de volaille fermière aux légumes, salade d'hiver au vinaigre de Chardonnay

Filet de canette snacké et glacé au miel d'orange, douceur de panais aux épices

Dos de cabillaud cuit à la plancha, mousseline de carotte au cumin et garniture « Grand-mère », pomme Maxime

Dos de saumon rôti en crème de champignons, purée de céleri-rave aux arômes de noisette

Poitrine de veau braisée, poêlée de gnocchis au parmesan et légumes, jus de viande

LES PLATS

LES DESSERTS

Crèmeux de mangue et fruits de la passion, coulis exotique

Moelleux mi- cuit au chocolat, glace pistache à l'ancienne

Brioche façon pain perdu et glace vanille au poivre

Panna cotta aux figues et pain d'épices

Eau minérale et café
(Poisson ou viande au choix)

Sur demande, nous préciser les régimes alimentaires et allergies (Végétarien, Végétalien, sans gluten...)