

feu d'artifice pour 2015

Ce Menu est confectionné pour vous faire passer un agréable moment de fête en notre compagnie, il sera ponctué du Diamant Noir de la cuisine...

*Notre popote de saison,
au panais & truffe noire "tuber melanosporum".*

*Une recette d'espièglerie qui me tient à coeur:
Le panais, pané & farci à la truffe noire "tuber melanosporum".*

*La terrine de foie gras de canard façon "Mikado",
à la pomme & tagette du jardin...*

*Le homard en deux services:
La pince déposée sur un farci d'entre-pinces,
mouillés d'un consommé de tête à l'estragon du Mexique.*

*La queue rôtie au piment de Jamaïque,
artichauts, topinambours, carde à l'Ajowan...*

*Pour sublimer mon dernier poisson de l'année:
Le filet de Bar de ligne étuvé au Cîmes, jus de champagne
iodé aux huîtres, caviar & salicorne.*

*L'épaule confite aux épices du Cachemire aussi douce qu'un
agneau, ravioles vertes à la burrata.*

*On s'en délecte tant:
Crème de ganache chocolat noir grand cru, caresse de caramel,
sablé à la Fève de Tonka...*

*Une note d'exotisme : *Accompagné d'une coupe de Champagne!*
Croustillant au citron vert, crémeux passion & meringuettes coco
sorbet mangue au poivre de Timut.*

les irrésistibles...

Menu 130.00 €

TVA & service compris