

RECEPTION MENU

ENTRÉES

Carottes croquantes, gelée de jus de carotte bio, crémeux de mascarpone, ciboulette curcuma et croutons de pain d'épices.
Œuf mollet et fine purée de topinambour, finger de focaccia au canard fumé.
Terrine de foie gras et son gel d'orange au piment d'Espelette, tuiles croquantes et noisettes.
Maigre mariné au Sichuan, œufs de truite, sarrasin soufflé, condiment céleri branche, radis et granny Smith, lait de coco au gingembre et huile de persil.
Velouté de champignons de saison et son jardin végétal, croutons.
Raviole de gambas aux poireaux et citron vert, crème de crustacés flambée au Pastis.

PLATS

Poissons

Spirale de saumon épinards, choux multicolores, sauce au persil.
Saint Jacques snackées, potimarron rôti, compotée de coings et marrons, sauce au vin blanc safranée.
Daurade poêlée, céleri fondant grillé, brocolini et sa vinaigrette passion.

Viandes

Pièce de veau rôtie au thym, purée de pommes de terre, artichaut poivrade et son jus aux olives Taggliashe.
Suprême de volaille jaune, pressés de butternut et betterave, jus moutardé.
Pastilla d'agneau de 7h aux noix de cajou et dattes compotées, oignons confits, carottes de couleur confites et jus d'agneau.

Végétarien

Butternut confit et sa semoule à la datte Medjool, petits légumes et avocat grillé et son jus végétal.

DESSERTS

Le pomme, poire et fenouil.

Meringue, compotée de pommes, poires et fenouil, crème sublime à la vanille et gel de pommes

Pannacotta au fromage blanc et agrumes.

Pannacotta au fromage blanc, pâte sucrée craquante, ganache au fromage frais et segments d'agrumes

Le coco, mangue et passion.

Biscuit coco, confit exotique, mangue fraîche et crème de coco sur gelée de mangue

Le pistache, avocat et fève de tonka.

Crème cuite d'avocat, bavaroise à la fève de tonka, ganache montée à la pistache, meringue craquante et avocat frais

Le blanc manger, châtaigne et orange.

Blanc manger et cœur coulant châtaigne, orange fraîche, châtaigne glacée et orange fraîche.

Le chocolat, bretzel et caramel.

Mousse de Bretzel, insert caramel salé, pâte sucrée au chocolat et tuile craquante au chocolat