

# RECEPTION MENU

## ENTRÉES

Carpaccio de saumon mariné & concombre, radis multicolores & gel de mûre

Soupe glacée de fenouil, émietté de crabe au naturel condimenté, huile d'olive Macerat & œufs de poisson

Burrata crémeuse, copeaux de courgettes vertes & jaunes aux épices, olives Taggiasche, tuile craquante

Pannacotta de petits pois, sablé de parmesan, chèvre & asperges vertes

Salade de tomates anciennes & pastèque grillée, lard paysan croustillant

Marbré de foie gras & artichauts, tuiles chocolatées & artichauts poivrade, condiment coriandre

## PLATS

### Poissons

Filet de St-Pierre poêlée de Shiitake et légumes de saison, croustille de pommes de terre, sauce vin blanc à l'avruga

Fricassée de bar aux petits pois & tomates confites, sauce crustacés

Pavé de maigre, fine ratatouille, sauce rouille & tuile de safran

### Viandes

Selle d'agneau en croute de coriandre & olives Kalamata, courgettes zéphyr & champignons, jus corsé

Filet de pintade aux abricots secs, boulgour aux épices, amandes & herbes, jus de volaille acidulé

Quasi de veau rôti au thym, gratin de macaroni à la tartufata & purée d'échalotes moutardée

### Végétarien

Fregola sarda (pâtes sardes) aux asperges

## DESSERTS

Douceur de melon & fleur de jasmin

*Pannacotta au melon, crème au parfum de jasmin, melon frais et meringue craquante*

Le framboise, fraise & pastèque

*Biscuit amandes et framboise, gelée de pastèque, ganache vanille, fraises et pastèque fraîches*

La pêche, abricot & bergamote

*Mousse pêche et abricot, crémeux bergamote, pâte sucrée citron, segments de pêches et d'abricots*

Le fraise, huile d'olive & roquette

*Financier et crème à l'huile d'olive de Nions, roquette et fraises fraîches, coulis de roquette*

Le baba inversé aux fruits exotiques au curry doux (dessert alcoolisé)

*Baba imbibé aux fruits exotiques, brunoise de mangue et d'ananas, cuir de mangue et verse de curry doux*

Le chocolat noir, noisette & fleur de sel

*Biscuit et mousse Inaya en coque de chocolat, praliné à la fleur de sel et ganache montée au chocolat noir*