

RECEPTION MENU

ENTRÉES

Carpaccio de poulpe et sa vinaigrette moutardée mangue/passion, framboise et concombre

Pannacotta d'oignons doux, courgettes jaunes et vertes grillées, olives taggiasche, tuile de pain

Cannelloni de saumon fumé au céleri, Cream cheese, gingembre, gelée de feuilles de céleri et œufs de harengs fumés
Stracciatella au pesto de basilic, tomate ancienne en pétales, céréales croustillantes et focaccia toastée, condiment pistache

Le radis, beurre et sa crème de chèvre, tuiles craquantes

Asperges vertes et blanches à la vinaigrette de Ume, copeaux de Bresaola, salade pea et croutons dorés

PLATS

Poissons

Filet de bar snacké, pastèque grillée et tomates cerises confites, jus vert à l'huile macérat

Cabillaud au nori, céleri branche et champignons, sauce vin blanc parfumée au combawa

Saint-pierre vapeur aux épices, légumes façon tajine et pousses d'herbes

Viandes

Volaille jaune au thym, polenta crémeuse et son jus au maïs rôti

Magret de canard, pommes de terre fondantes et compotée d'échalotes, jus aux abricots et sa tuile craquante

Carré d'agneau, caponata sicilienne et olives Kalamata

Végétarien

Riz parfumé condiment tomate pimenté, mini légumes de saison et salade d'herbes

DESSERTS

Nectarine, pêche, abricot et safran

Sphère pêche et insert nectarine, pannacotta abricot, fine pâte sucrée et fruits frais

Noix de coco, fraise et sésame blanc

Mousse noix de coco, fraise en gelée, ganache montée au sésame blanc et noix de coco, fraises fraîches

Fruits noirs et fromage frais

Confit de mûre et de cassis, ganache au fromage frais, crémeux myrtille et fruits noirs frais

Caramel, noisette et Mirabelle

Parfait pur noisette, gel de mirabelle, caramel, pastilles en 3 textures et mirabelles fraîches

Framboise, citron vert et cardamome

Meringue cardamome et cœur framboise, ganache et confit de framboise, sponge cake et framboises fraîches

Abricot, miel et graine de moutarde

Mousse abricot, tuile à la moutarde douce, ganache montée au miel, crumble et abricots rôtis au miel