

MENUS AFFAIRES

DEJEUNER ET DINER

Printemps - été 2012



Tous les participants doivent choisir le même menu
Le menu comprend une entrée, un plat et un dessert parmi les plats proposés ci-dessous

Entrées

Salade de légumes croquants parfumée à l'huile de citron et copeaux de parmesan

Crème de moules au curry et bavaroise de poivrons rouges

Gambas croustillantes à la menthe, tartare de concombre et épeautre au fromage blanc

Filets de maquereau marinés à l'huile de mandarine et à l'aneth, vinaigrette aux fruits de la passion

Opéra de confit de lapin et carottes fondantes à la noisette

Pressé de filets de pintade aux artichauts et pleurotes, coulis de petits pois

Plats

Filet de dorade poêlé à la crème de citronnelle, étuvée de légumes de saison

Matelote de saumon et anguille fumée au cabernet franc, champignons de Paris et oignons grelots

Dos de cabillaud rôti à l'huile d'olive, caponata d'aubergines au citron confit et basilic

Poitrine de volaille contisée à la tapenade, côtes de blettes au parmesan et pignons de pin

Médaille de filet mignon de porc mariné aux épices tandoori à la crème de fève, polenta crémeuse

Filet de canette poêlé, jus infusé aux graines de cassis et pommes Anna

Desserts

Coupe glacée façon café liégeois, granité et sauce au caramel

Tartelette agrume pistache, sorbet citron et crème vanille

Gratin de fruits de saison à la liqueur de fraise

Macaron au cacao et crémeux aux fruits de la passion, sorbet citron vert

Dôme au chocolat noir, cœur coulant framboise thé, sorbet cassis

Tiramisu à l'amaretto comme une charlotte