

FICHE TECHNIQUE DE VOTRE MENU



2 bouchées et 3 verrines (verrines jetables fournies)

• macaron foie gras / **déposer tel quel**

• langoustine, / **Four 180° +- 10 min , déposer dans la verrine**

ENTREES :



Tartare de noix de St-jacques aux écorces d'agrumes, carpaccio de mangue, ficelle à l'anis vert

Dressage : Prendre le ravier et le retourner sur l'assiette. Faire des points avec la vinaigrette autour du tartare et garnir avec la ficelle, la rondelle de betterave et une peluche de persil plat.



Œuf 63°, brisure de nori, quinoa rouge et boulgour, crème de poireau au miso

Préchauffer le four à 180°.

Dans le four à 180° et y mettre le quinoa ± 15 min et l'œuf en fin de cuisson ± 2 min

Pendant ce temps réchauffer la crème de dans un poêlon

Dressage: dans une assiette creuse déposer le quinoa en y retournant le ravier , ensuite déposer l'œuf part dessus

Garniture : déposer des chips de salsifis .

PLATS



Dos de Cabillaud aux algues, jus parfumé au thym citronnée, panais à l'orange, polenta rôtie façon pont neuf

Préchauffer le four à 180° et mettre la polenta et les légumes \pm 25 min, ensuite y mettre le poisson \pm 8 min.

Pendant ce temps, réchauffer la sauce dans un poêlon.

Dressage : déposer la polenta en quinconce et les légumes par-dessus, ensuite déposer les billes de panais autour, le poisson et croustilles.

Déposer la sauce et garnir d'une peluche de persil plat .



Filet de canette, réduction caramélisée à l'elfique ambrée, spaghetti de chou-rave, croustilles de chicons.

Préchauffer le four à 180° y mettre les croustilles et le chicon \pm 25 min, ensuite y mettre les légumes \pm 15 min et terminer avec la canette \pm 8 min

Pendant ce temps, réchauffer la sauce dans un poêlon.

Dessert



Dôme Ananas-passion, biscuit sablé, mousse chocolat au lait, tuile coco

Dresser tel quel et faire un cordon avec le coulis de fruits .