

proposition de menu

CAMILLE DORSEMANS

APÉRITIF (+15PP)

assortiment de 5 bouchées de saison par personne

ENTREE

crevettes marinées miel & citron vert, courgettes roulées au chèvre, pomme granny, cacahuètes

ou

thon rouge façon ceviche, pastèque, citron vert, huile de sésame et sésame noir

ou

œuf mollet, crème de courgette ricotta et basilic, croustillant de jambon fumé, croûton maison

ou

burrata, tomates anciennes et fraises acidulées, pistaches, poudre de sumac, basilic

PLAT

bar rôti, purée de carottes et carottes caramélisées, sauce citron-menthe et amandes torréfiées

ou

risotto crémeux de petits pois, noix de saint jacques snackées, copeaux de parmesan

ou

filet mignon de porc rôti au miel de lavande, patates douces, romarin et cacahuètes

ou

suprême de volaille, jus réduit ail et romarin, légumes rôtis et noisettes torréfiées

FROMAGES (+12pp)

dégustation de fromages français et accompagnements

DESSERT

fondant au chocolat noir, fleur de sel, mousse cacao et éclats de cacahuètes

ou

tarte déstructurée aux abricots, crème mascarpone vanille, éclats de chocolat noir

ou

pêches rôties, yaourt, éclats de meringues, miel et amandes effilées

ou

mousse au chocolat, tartare de fruit à l'huile d'olive, croquant chocolat

