

proposition de menu

CAMILLE DORSEMANS

APÉRITIF

assortiment de bouchées de saison

ENTREE

œuf mollet, velouté et duxelles de champignons aux herbes, émulsion parmesan, chips de jambon fumé
ou

roulés de courgettes au chèvre frais et crevettes, vinaigrette miel, pomme verte et éclats de cacahuètes
ou

crudo de saint-jacques, crème butternut, huile d'olive framboises et crumble de pain d'épices

PLAT

dorade royale en croute d'amandes, risotto crèmeux, jeunes pousses et beurre blanc à l'orange
ou

rôti de bœuf, potimarron caramélisé au miel, mousseline légère vanille et noisettes torréfiées
ou

magret de canard, carottes en deux façons, raisin grillé, crème de cassis et oignons confits

FROMAGES

fromages français, accompagnements et discussions

DESSERT

fondant au chocolat noir, fleur de sel, éclats de cacahuètes

ou

pomme sucrée, crumble de biscuit, crème mascarpone vanille, chips de chocolat noir

ou

pavlova d'automne, yaourt, poire grillée, miel et amandes effilées

