

# proposition de menu

CAMILLE DORSEMAN

## 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 crémeux, 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*

