

S E P T

G U I L L A U M E M O M B O I S S E



## Parenthèse

Tarama d'oursin et blinis de la maison Petrossian

*(réchauffer les blinis 2/3 minutes au four à 150°C)*

*((Préchauffer le four à 70°C -pour le cabillaud à suivre dans le menu- avec un bain-marie))*

*Petite astuce mettez de l'eau déjà chaude au four*

Le pain est à mettre au four 2 minutes à 180°C

\*

Le tartare de thon, daikon, citron et caviar Alverta Petrossian

*(déguster à température ambiante)*

\*

Le baozi de jambon Mangalica, salade d'asperges et vierge de jambon Mangalica

*(chauffer le baozi 30 secondes au micro onde)*

*pour le plat suivant : (mettre 15 minutes le cabillaud au bain-marie préparé en amont)*

\*

Le cabillaud mariné aux agrumes et soja (cuit basse température), wakamés et sésame,  
bouillon dashi

*(dans une assiette creuse mettre les wakamés, monter le dashi à ébullition, déposer le  
cabillaud sur les algues et verser le dashi)*

\*

le chocolat et avocat

(Ganache montée Equatoriale, chocolat noir 55% cacao, insert crémeux avocat piment d'Espelette, biscuit cacao sans  
farine et sablé cacao quinoa. (Dessert sans gluten et très peu sucré « xylitol » )

L'ananas au poivre de Madagascar

(Ganache montée chocolat blanc Orély, insert ananas mariné et morceaux d'ananas, biscuit amande- poivre de  
Madagascar et sablé)

*(dans l'ordre qui vous fera plaisir)*

**Bonne dégustation et Merci de votre soutien**