

S E P T

GUILLAUME MOMBOISSE



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 Orélys, 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