



Menu déjeuner « De Cabre »

Automne / Hiver 2017

L'hôtel de Cabre ou maison de l'Echevin de Cabre est la plus vieille maison existant à Marseille.

Vous pouvez l'apercevoir depuis la terrasse ...

Merci de bien vouloir sélectionner une entrée, un plat et un dessert .

Menu identique pour l'ensemble des convives.

55 € par personne (hors boissons)

Entrées

Velouté de courge, copeaux de foie gras
Brandade de morue, œuf parfait, émulsion parmesan
Raviole de bœuf, consommé de bœuf à la citronnelle
Crumble de loup au gingembre et agrumes
Terrine de bouille-abaisse, sauce rouille et crostini
Saumon fumé au caviar d'aubergine, gastrique de tomates

Plats

Parmentier de joue de bœuf, sauce bordelaise
Magret de canard au miel, purée de patate douce
Pavé de maigre rôti, panais confit, lait de coco au curry
Suprême de volaille, pommes darphin, jus perlé
Pavé de saumon, cannelloni épinard, beurre blanc
Pavé de cabillaud fenouil caramélisé, condiment citron confit

Desserts

Crème brûlée à la fleur d'oranger
Chocolat crémeux aux éclats de grué
Dôme aux fruits exotiques
Tout chocolat aux fèves de tonka
Tarte au citron, meringue légère
Soupe chaude d'orange aux épices



Café, thé, mignardises

Notre menu est servi pour un minimum de 10 personnes

*Une entrée, un plat et un dessert à choisir (identique pour l'ensemble des convives)
Sélection de fromages de France*

*55 € / pers
12 € / pers*