



Menu dîner « Fernand Pouillon »

Automne / Hiver 2017

Quand il dessine son premier immeuble et en embellit le Vieux Port ...

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

Menu identique pour l'ensemble des convives

65 € par personne (hors boissons)

Entrées

Pastillas de canard, salade de mâche, vinaigrette coriandre et miel

Ou

Pissaladière aux anchois et sardines, mesclun de salade

Ou

Ravioles aux champignons, crémeux oignons doux des Cévennes

Ou

Pressé de légumes confits, jus piperade

Ou

Véritable soupe de poissons

Plats

Daurade poêlée, tatin de champignons et girolles

Ou

Tournedos de canard, écrasé de pommes de terre et céleri

Ou

Paleron de veau confit, carottes fanes confites au romarin

Ou

Suprême de pintade, pomme Ana, jus truffé

Ou

Lotte rôtie, fondu de poireau au safran

Desserts

Finger exotique

Ou

Tarte fine aux pommes

Ou

Macaron gourmand au chocolat

Ou

Belle Hélène HD

Ou

Nougat glacé aux fruits exotiques

Café, thé, mignardises