



Menu déjeuner « De Cabre » Printemps/Été 2018

*L'hôtel de Cabre ou maison de l'Échevin 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

- Carpaccio de bœuf, condiment citron confit
- Ravioles de brousse à la menthe, écume de pignon de pin
- Mille-feuille de légumes confits, sauce pistou
- Cannelloni de saumon fumé au caviar d'aubergines, gastrique de tomates
- Ceviché de maigre au citron vert et coriandre
- Aubergines à la Népita, caponata de tomates
- Gaspacho de tomates noires, mozzarella buratina

Plats

- Cabillaud fondant au lait de coco, riz créole à la citronnelle
- Suprême de volaille, pommes de terre confites, oignons pickles
- Magret de canard, pommes Anna, sauce au poivre vert
- Pavé de merlu, tian de légumes, gastrique de tomates
- Croustillant de daurade à la tapenade verte, carottes fondantes, sauce sarasson
- Saumon à l'unilatéral, fenouil confit, beurre blanc à l'anis
- Gigot d'agneau aux herbes, tomates provençales

Desserts

- Macaron au chocolat
- Palet fromage blanc aux fruits rouges
- Crème brûlée à la fleur d'oranger et sa madeleine
- Soupe de fruits rouges à la verveine
- Tout chocolat
- Tarte au citron, meringue légère
- Vacherin à la framboise



Café, thé, mignardises

Notre menu est servi pour un minimum de 10 personnes

*Une entrée, un plat et un dessert à choisir
Sélection de fromages de France*

*55 € / pers
12 € / pers*