



Menu dîner « Fernand Pouillon »

Printemps/Été 2018

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

Tartare de loup aux agrumes, crumble aux noisettes

Fleurs de courgette farcies à la brousse du Rove

Pissaladière aux anchois, mesclun de salade

Rillettes de poissons, légumes croquants, jus vert

Saumon gravelax au fenouil, sauce malthaise

Plats

Pavé de maigre, riz de Camargue comme une paëlla

Quasi de veau, écrasé de pommes de terre à la marjolaine

Souris d'agneau confites, polenta croustillante aux fruits du mendiant

Filet de loup façon bouillabaisse, légumes croquants

Volaille pochée, sauce suprême, légumes printaniers

Desserts

Finger exotique

Sablé breton aux fruits rouges

Palet chocolat, éclats de Grué

Framboisier

Soufflé glacé mangue coco



Café, thé, mignardises

Serai pour un minimum de 10 personnes

Sélection de fromages de France

65 € / pers

12 € / pers