



## Menu dîner « Fernand Pouillon »

Automne / Hiver 2018-2019

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

### Entrées

Escabèche de rougets à l'anis étoilé

Ravioles aux champignons, crémeux oignons doux des Cévennes

Velouté de châtaignes, chantilly de truffes, melba de champignons

Velouté de courge, copeaux de foie gras

### Plats

Daurade poêlée, tatin de champignons et girolles

Comme un pot-au-feu de bœuf

Paleron de veau confit, purée de topinambours, jus soja aigre doux

Suprême de pintade, pomme Anna, jus truffé

Lotte rôtie, poireaux fondants, sauce blanquette au citron

### Desserts

Finger exotique

Tarte citron, craquant chocolat blanc

Macaron gourmand au chocolat

Belle Hélène HD

Nougat glacé aux fruits exotiques



Café, thé, mignardises



*Menu identique pour l'ensemble des convives*

*Servi pour un minimum de 10 personnes*

*Une entrée, un plat et un dessert à choisir*

65 € / pers

*Sélection de fromages de France*

12 € / pers