



Menu dîner « Le Sartine »

Automne / Hiver 2018 - 2019

De Sartine à sardine, il n'y a qu'une consonne...qu'à Marseille nous avons mise en boîte au fil du temps...

Entrée

Terrine de foie gras, chutney de figes et pain aux céréales

Tataki de saumon pané au sésame, sorbet wasabi

Ravioles de homard, bisque de crustacés

Velouté de moules au curry et pommes vertes

Plat

Filet de bœuf rôti, purée de topinambour, sauce foie gras

Saint-Pierre snacké, condiment Dubarry

Filet de loup façon bouillabaisse

Pavé de quasi de veau, poêlée de courges et châtaignes, sauce morilles

Dessert

Palet crousti fondant et éclats de grué

Blanc-manger et fruits exotiques

Soufflé glacé mangue coco

Finger aux yuzu et thé matcha



Café, thé, mignardises

Menu identique pour l'ensemble des convives

Notre menu est servi pour un minimum de 10 personnes

Une entrée, un plat et un dessert à choisir

85 € / pers

Sélection de fromages de France

12 € / pers