



Menu déjeuner « De Cabre » Printemps/Été 2017

L'hôtel de Cabre ou maison de l'Echevin 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

Courgettes farcies à la marjolaine, gratiné au parmesan

Raviole de brousse à la menthe, écume pignon de pin

Mille-feuille de légumes confits, sauce pistou

Cannellonis de saumon fumé au caviar d'aubergines, gastrique de tomates

Céviche de maigre à la péruvienne

Morue mantecato, œuf parfait, vinaigrette beurre noisette

Gaspacho de tomates noires, mozzarella burratina

Plats

Cabillaud fondant au lait de coco, riz créole à la citronnelle

Suprême de volaille, pommes de terre confites, oignons pickles

Magret de canard à l'aigre doux, patate douce

Maigre rôti, polenta au fenouil, sauce aioli

Croustillant de daurade à la tapenade verte, purée de carottes, sauce sarasson

Filet de daurade, tian de légumes, sauce vierge

Rouelle de lieu farcie, moules de bouchot, fenouil confit

Desserts

Macaron au melon, estragon

Dôme de fromage blanc, citron vert et framboise

Crème brûlée à la fleur d'oranger

Crumble de fruits-rouge à la badiane

Tout chocolat aux fruits du pacanier

Tarte au citron, Meringue légère

Soupe de fraises, granité à la menthe



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*