



Menu « De Cabre » Automne / Hiver 2018 - 2019

*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 ...*

Entrées

Cromesquis de foie gras, velouté de potimarron à la muscade
Brandade de morue, œuf parfait émulsion parmesan
Ravioles de bœuf, consommé de bœuf à la citronnelle
Crumble de loup au gingembre et agrumes
Panais rôtis, lait de coco et citron confit
Gravlax maison de saumon, vinaigrette mangue et passion

Plats

Parmentier de joue de bœuf, sauce bordelaise
Souris d'agneau confite, semoule et jus à l'harissa
Pavé de maigre rôti, endives braisées à l'orange
Suprême de volaille, champignons et oignons doux en fin ragoût
Pavé de saumon, cannelloni épinard, beurre blanc
Pavé de cabillaud, fondant de céleri au gruë de cacao

Desserts

Crème brûlée à la fleur d'oranger, madeleine
Chocolat crémeux aux éclats d'amandes
Blanc-manger à la noix de coco et fruits exotiques
Baba au rhum, crème vanille
Omelette norvégienne au Grand Marnier
Tarte au citron, meringue légère



Café, thé, mignardises

*Notre menu est servi pour un minimum de 10 personnes
Menu identique pour l'ensemble des convives.*

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

*55 € / pers
12 € / pers*