Nicolas Touroul - Chevalerie

Chef Privé

Pièces cocktails

~

1ère Entrée :

Autour du caviar

~

2ème Entrée au choix :

Végétal

(Légumes de saison crus et cuits, crème de betterave, kasha)

L'œuf de ferme

(Œuf bio, crème de châtaignes, magret fumé, petits croûtons)

Tartare de bar

(Bar de nos côtes, concombre, citron vert, bouquet et jus d'herbes perlé)

Le Wagyu Japonais

(Bœuf Japonais cuit à la flamme, cœur de sucrine, tuiles dentelles aux morilles)

~

Plat au choix :

Les carottes

(Carottes dans tous ses états, confit d'échalotes, jeunes pousses)

Le Saumon Label Rouge

(Rôti au beurre de sauge, tarte fine de légumes du soleil, crème de sésame noir)

Le homard

(Raviole de homard, bisque Armagnac, brunoise de courgette, mélange d'herbes)

Le bœuf

(Bœuf confit 24h, espuma de pomme de terre, noisettes torréfiées et jus corsé)

~

Dessert au choix

La vanille

(feuillets croustillants, crème légère vanille de Tahiti, praliné noisette)

Le chocolat

(Fondant chocolat, ganache Guanaja 70%, tuile au grués de cacao, caramel à la fleur de sel)

Les agrumes

(Moelleux et crémeux pistache, suprêmes pomelos et orange, gel yuzu)

~

Mignardises

SOWOOD33