

Nicolas Touroul - Chevalerie

Chef Privé

Pièces cocktails

~


1^{ère} Entrée :

Autour du caviar

~

2^{ème} Entrée au choix :

Végétal

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

L'œuf parfait

(Œuf parfait bio, petit-pois à la française, fleurs d'été)

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, piquillos, 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 Pavlova

(Fraise Gariguettes, crème légère jasmin, meringue Française)

Le chocolat

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

La framboise

(Moelleux pistache, framboises fraîches, crème vanille et rose)

~

Mignardises



SOWOOD33