

PROPOSITIONS.

COURS DE CUISINE

ENTRÉE

Pana cotta - Chorizo. Poivron rouge. Coriandre.
Salmorejo Andalou - Oeufs mimosa. Jambon de Bayonne grillé.
Croquetas - Jambon de Bayonne. Fromage de brebis.
Gravlax de truite - Concombre mariné. Crème aneth-citron
Focaccia - Tomates séchées. Olives noires. Ail. Origan.
Soufflé - Emmental. Comté.
Nems - Porc ou Végétarien
Makis - Saumon ou Thon ou Végétarien
Gyozas - Poulet ou végétarien

PLAT

Ballotine - Poisson du jour à l'espagnole. Piperade au chorizo.
Pithivier champignons - Canard ou Végétarien.
Tarte tatin d'échalotes - Crème crue citron et thym.
Gnocchis - Sauce au parmesan.
Bourguignon - Boeuf ou Betteraves et champignons.
Ramen - Tofu et Oeuf mollet mariné à la sauce soja.
Banh bao - Effiloché de canard ou Végétarien.
Tataki - Boeuf ou thon. Salade de légumes croquants.

DESSERT

Bananamisu - Tiramisu. Banane. Chocolat.
Panna cotta coco - Coulis de mangue. Piment d'Espelette.
Charlotte - Fruits de saison.
Pastis landais - Vanille. Armagnac.
Tarte tatin - Pommes. Cannelle. Vanille. Caramel onctueux.
Bananacake façon tatin - Bananes caramélisées. Noisettes.
Flan patissier - Vanille et vergeoise brune.
Flan aux oeufs - Caramel blond.
Mousse au chocolat.

Au choix : entrée-plat, plat-dessert ou entrée-dessert.

CHEF
Maître