



# Menu Marguerite printemps 2021

A composer - identique pour l'ensemble du groupe

Pesto d'épinards et cœur de saumon mariné

- > Crémeux d'avocat, kimchi de légumes, thon mariné soja-sésame, pousses de shiso et l'huile d'olive fumée
- > Cannelloni de tourteau et navet, gelée saveur tonka et condiments au cerfeuil
- > Foie gras et confit de coquelicot, gelée au Porto et pain d'épices
- > Suprême de pintade, jus au miel de Royaumont, purée de fèves, jeunes légumes glacés
- > Paleron de veau confit et vinaigrette au jus de viande, mousseline de patate douce et bouquet de chou-fleur rôti
- > Filet de bar à l'hysope anisée, crème acidulée, polenta à la carotte, étuvée de légumes verts

Assortiment de trois fromages, salade mêlée et fruits du mendiants

- > Moelleux chocolat noir, crème anglaise au rhum et Chantilly au citron vert
- > Gros chou à la pistache et coulis à la framboise mentholée
- > Cage au chocolat, mousse aux fraises, éclats de brownies, crème anglaise vanillée

Vins : en fonction de votre menu (1/2 bouteille par personne, rouge et blanc confondus)

L'eau de Royaumont

Café et mignardises

