

Dans le cadre prestigieux du foyer de l'Opéra Royal



MENU

Les Chefs à l'Opéra

ENTRÉES

- E.1** – Tartare de saumon Gravlax, mayonnaise moutarde à l'ancienne, légumes mi cuits au xérés
- E.2** – Le carpaccio de veau, sauce vitello tonnato, câpres queue, mesclun, déclinaison de betteraves acidulées, oignons frits
- E.3** – Œuf mollet frit cuit à basse température, mousseline de pommes de terre vitelotte, émulsion de truffe, poêlée de pleurotes

PLATS

- P.1** – Pavé de cabillaud rôti, crémeux de brocoli, écume safranée, déclinaison de carottes
- P.2** – Ballotin de pintade farci au foie gras, crème d'artichauts, légumes de saisons, émulsion gourmande aux cassis
- P.3** – Ravioles farcies à la truffe, jus de volaille émulsionné à la tartufatta, condiments de canard fumé et noisettes

DESSERTS

- D.1** – Tartelette à la framboise, espuma citron, glace vanille, crumble pistache
- D.2** – Moelleux chocolat, crème anglaise, espuma orange, glace yaourt, crumble noisette
- D.3** – Assiette de fromages, mélange de fruits secs, mesclun d'herbes, sirop de Liège

Veuillez SVP indiquer le choix de votre menu en indiquant la lettre et le numéro correspondant à vos trois choix : l'entrée E, le plat P et le dessert D. dans le formulaire d'inscription page 48