

MENU DE SAINT VALENTIN

proposé par Mariette (cuisinière), Antonine (pâtissière) et Martine (bijoutière)



DÉGUSTATION D'ENTRÉES

(portion et prix par personne)

- Duo de rondelles de daïkon avec tapenade végétale et crème de betterave rôtie 2,50€
- Trois accras de légumes, sauce yaourt curry ail 3€
- Petit chausson noir aux pleurotes 3,50€
- Petit chausson jaune aux poireaux et chèvre 3,50€
- Verrine avocat truite fumée citron vert (16cl) 3,50€
- Petit crumble salé potimarron patate douce à l'ail noir et chèvre frais (contenance ramequin : 17cl) 4€
- Velouté délicat de lentilles corail, butternut, graines de nigelle, moutarde et carvi au lait de coco léger (200mL) 4€

ASSIETTES CHAUDES

- Crumble salé potimarron patate douce à l'ail noir et chèvre frais (contenance ramequin : 35cl), salade de mâche et graines toastées 12€
- Champignons Portobello rôtis aux oignons et épices, houmous à l'ail confit, choux de Bruxelles cuits doucement au beurre salé, riz (inspiration Yottam Ottolenghi et Alain Passard) 15€
- Pintade (ferme de la Cascade) à la crème safranée, purée de carottes au curry et au beurre brun, tagliatelles, amandes 18€

Tous les mets sont faits maison à partir de produits de qualité locaux et/ou bio, dans une recherche créative de mise en valeur des saveurs végétales en particulier.

PÂTISSERIES GOURMANDES

Une pâtisserie élaborée avec des produits sains, sans additifs ni conservateurs et surtout peu sucrée afin de valoriser les produits locaux et éveiller votre palais.

Entremets en forme de cœur à 5€ la part :

- **Entremets chocolat :**
sablé reconstitué / praliné noisette coulant / crémeux chocolat / mousse chocolat noir et fève de tonka
- **Entremets poire vanille :**
Streusel / financier amande / compotée de poire / mousse à la poire
- **Entremets passion :**
dacquoise coco / croustillant / compotée mangue et passion / mousse légère à la coco
- **Entremets miel et agrumes :**
biscuit miel et huile d'olive / gelée d'agrumes oranges, clémentine et citron / mousse chocolat blanc

UN PENDENTIF CACHÉ DANS LE DESSERT



Ce pendentif en argent (sans chaîne) créé par Martine peut être inséré dans le dessert de votre choix, qui sera surmonté d'une coupole en sucre laissant entrevoir le bijou.

Prix du dessert avec son bijou intégré : 47€



Commandez votre repas avant le 11 février !
Vous pourrez venir le chercher le 14 février
à La Thuile ou à Thoiry.

contact@lacuisinedemariette.fr	06 20 08 09 97
part.des.songes@gmail.com	06 43 95 84 69
armen.bij@mailo.com	06 60 74 35 66