

Les Histoires des racines et légumineuses dans nos assiettes

Dîner du 3 mars 2017

Mise en bouche

Palette colorée de mousse de pois chiches en coque d'oignons confits au four

Entrée

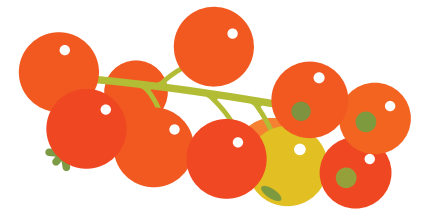
Duo de racines gourmandes en velouté: panais et céleri déglacés au Martini blanc, langoustines juste saisies

Plat

Dans nos soupnières, potée de veau dans un jus de citron confit et haricots blancs, arlequin de carottes

Sortie en douceur

Petit pot de crème au chai et gingembre Dominos de financiers de betterave rouge



Le Fraisier
www.lefraisier.ch