

MOBILCOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —

MENU CHEF À DOMICILE

BOUCHÉE APÉRITIVES

FORFAIT 3 BOUCHÉES AU
CHOIX DU CHEF

ENTRÉE

CÉVICHÉ DE DORADE DE MÉDITERRANÉE

Cresson à l'huile d'olive infusé à la bergamote,
artichaut mariné, quinoa frit

CARPACCIO DE BETTERAVES CHIOGGA

Chèvre frais au miel de lavande, figues fraîches,
pistache, jeunes

TATAKI DE THON ALBACORE EN FEUILLE DE JAMBON SERRANO

Salade d'agrumes à la menthe, fenouil mariné,
gel de poivron grillé

TARTARE DE GRAVLAX DE BŒUF DE L'ÎLE DU PRINCE EDWARD

Sapin Beaumier, érable, truffe noir, enoki,
copeaux de pecorino, croûtons

PIEVRE BRAISÉE ET GRILLÉE

Laqué au miel d'oranger safranée, hummus de
carotte au curcuma, radis melon, pousse de
moutarde

DESSERT

CRÈME CATALANE

à l'orange amer et au safran

TARTE DÉSTRUCTURÉE AU CITRON

et cardamome

PANNA COTTA VANILLE

Madagascar, basilic et fraise, graham

MOELLEUX AU CHOCOLAT

barry 58%, glace artisanale à la noix de coco matcha

PLATS PRINCIPAUX

ESPADON FRAIS JUSTE SAISI A L'HUILE DE CHORIÇO

Patatas bravas, haricots fins au citron confit,
piperade de fenouil

PÉTONCLES GÉANT RÔTIS

Risotto à la Vénitienne, moules et palourdes,
chorizo grillé, fond de crustacés safranés

MORUE D'ISLANDE CONFITE À BASSE TEMPÉRATURE

Lardons de flanc de porc braisé, gnocchi
maison au jus de pois vert à l'oseille, salicorne et
caviar de mulet

SURLONGE D'AGNEAU FONDANT D'ALBERTA

Espuma de pomme de terre à la tomme de
chèvre, sauce romesco, cippolinis et asperges
rôtis déglacés au vieux xeres

6/8 OZ DE FILET DE BŒUF DE L'ÎLE DU PRINCE ÉDOUARD

Rôti au beurre, sauce béarnaise maison,
pomme pont neuf

MAGRET DE CANARD DU QC LAQUÉ D'UNE SAUCE BBQ ASIATIQUE-

Mousseline d'avocat à la fève Edaname, dumpling
carotte et shitake au gingembre, poudre de soya
vieilli, micro coriandre

T-BONE DE VEAU RÔTI ET CROMESQUI DE CREVETTE TIGRE

Mousseline d'artichaut, petits légumes aux herbes
salées du bas du fleuve, écume de citron à l'ail noir