

MENUS ESPACE GOURMAND – PHILIPPE CHEVRIER

JUMPING INTERNATIONAL DE VERBIER 2018

DU JEUDI 23 AU DIMANCHE 26 AOÛT

MENU JEUDI 23 août

*Foie gras de canard poêlé,
chutney aux abricots, fruits de la passion aux amandes torréfiées*

xxx

*Pavé de saumon sauvage, vierge de tomate aux olives
et au vinaigre de xérès, sauce au basilic*

xxx

*Poitrine de cochon confite, fricassée de champignons des bois,
jus de braisage, mousseline de pommes de terre*

xxx

*Choux craquelin à la cassonade, confiture de framboises
et crème double, glace à la pistache de « Sicile »*

xxx

*Café, thé,
Mignardises*

MENU VENDREDI 24 août

*Marbré de volaille au foie gras de canard,
saladine à l'huile de noisette*

xxx

*Médallions de homard bleu de Bretagne,
quinoa au citron et câpres,
émulsion à la verveine*

xxx

*Joue de bœuf braisée,
carottes au gingembre, tuile au parmesan,
pommes « gaufrette »*

xxx

*Sablé au chocolat mi-cuit, chantilly à la menthe,
gel à la chartreuse verte, sorbet à la crème de gruyère*

xxx

*Café, thé,
Mignardises*

MENU SAMEDI 25 août

*Tartare de thon rouge de méditerranée, crème d'avocat et vinaigrette d'agrumes aux
petits coquillages*

xxx

*Quenelle de poissons du lac,
fenouils braisés au « lemon pepper », émulsion à la livèche*

xxx

*Cœur de filet de bœuf poêlé,
croustillant de paleron, galette de maïs et jus à l'échalote confite,
mousseline de pommes de terre*

xxx

Pavlova rhubarbe, brunoise et sorbet fraise parfumé à l'hibiscus

xxx

*Café, thé,
Mignardises*

MENU DIMANCHE 26 août

*Tomates Ô tomates, mousse mozzarella et tuile de pain,
sorbet basilic*

xxx

*Encornet farci aux épinards et champignons sauvages,
tombée de chou chinois aux crevettes séchées, émulsion à la verveine*

xxx

*Agneau du Limousin rôti et confit à l'ail noir,
crème de courgettes au curry,
mousseline de pommes de terre*

xxx

Pavlova rhubarbe, brunoise et sorbet fraise parfumé à l'hibiscus

xxx

*Café, thé,
Mignardises*

Pour tous renseignements complémentaires : 079 628 70 51 ou dariolyevents@bluewin.ch