

MENUS ESPACE VIP CAVALIERS
JUMPING INTERNATIONAL DE VERBIER 2018
DU JEUDI 23 AU DIMANCHE 26 AOÛT

MENU JEUDI 23 août

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

xxx

Poitrine de cochon confite, fricassée de champignons des bois, jus au
vinaigre de Banyuls, 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 SAMEDI 25 août

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

xxx

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

xxx

Tarte « Amandine » aux abricots, tuile au miel
et gel à la verveine, glace à la vanille de Tahaa

xxx

*Café, thé,
Mignardises*

MENU DIMANCHE 26 août

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

xxx

Pavé de saumon sauvage, vierge de tomate aux olives
et vinaigre de xérès

xxx

Cerise pochée au sureau, croquant
et émulsion au chocolat blanc, biscuit amande, coulis et sorbet griottes

xxx

*Café, thé,
Mignardises*