

MENU ESPACE GOURMAND – PHILIPPE CHEVRIER

JUMPING INTERNATIONAL DE VERBIER 2019

DU JEUDI 22 AU DIMANCHE 25 AOÛT

MENU JEUDI

Grissini à l'apéritif

xxx

*Escalope de foie gras de canard poêlée,
chutney de bananes et mangues aux agrumes*

xxx

*Médailillon de homard bleu de Bretagne,
artichauts et girolles aux herbettes, émulsion des carapaces*

xxx

*Côtes d'agneau du Limousin rôties,
purée de brocolis au citron et moutarde de fruits au miel,*

xxx

*Eclair à la crème fèves de tonka, glace chocolat,
noix noires et tuile croquante*

xxx

Café, thé, mignardises

MENU VENDREDI

Grissini à l'apéritif

xxx

*Tomate ô tomate, mousse mozzarella et sorbet basilic,
tuile au parmesan*

xxx

*Saumon sauvage d'Ecosse grillé,
fenouils braisés au citron, émulsion à l'anis étoilé*

xxx

*Suprême de volaille de Bresse farci et roulé aux champignons,
crème de maïs aux cébettes, frites de polenta*

xxx

*Tarte « Amandine » et sorbet aux abricots, tuile au miel,
gel à la verveine*

xxx

Café, thé, mignardises

MENU SAMEDI

Grissini à l'apéritif

xxx

*Terrine de foie gras, gelée au Sauternes,
chutney fraise et vinaigre balsamique*

xxx

*Quenelle de poisson du lac croustillante,
émulsion à la verveine*

xxx

*Poitrine de cochon confite aux petits pois, mousseline de pommes de terre,
jus au banyuls*

xxx

Sablé fraises « gariguettes », émulsion à la vanille, sorbet au citron

xxx

Café, thé, mignardises

MENU DIMANCHE

Grissini à l'apéritif

xxx

*Tartare de saumon d'Ecosse et crème d'avocats,
vinaigrette d'agrumes aux petits coquillages*

xxx

*Sole roulée et braisée,
tombée de poireaux et pommes de terre,
émulsion cardamome*

xxx

*Cœur de Filet de bœuf des alpages suisses,
Carottes confites au gingembre,
jus parfumé au thym*

xxx

*Choux à la cassonade, mousseline et confiture de framboises,
crème double, glace à la pistache de Sicile*

xxx

Café, thé, mignardises