

Wine&Dine, 25.01.2025
Cave Chevalier Bayard

Menu

Mise en bouche panna cotta de tomate et son cracker

Entrée I

Trio de saumon

Saumon fumé maison au raifort, saumon à la betterave sur sa mousse
d'avocat et saumon gravlax

Entrée II

Poitrine de porc aux herbes et fregola sarda

Plat principal

Steak de veau et scampi accompagnés d'une sauce à la mangue épicée et de
riz noir

Fromage

Beignets au fromage et chutney aux fruits

Brownie aux noix, mousse de lait entier, gelée de pommes et glace à la
crème acidulée