

ESPRIT MÉDITERRANÉEN

Las Marinas : au large, les produits de la mer à l'honneur

AMUSE-BOUCHE

*Amandes grillées Marcona d'Alicante et olives marinées
Pain au levain maison et huile d'olive vierge extra de Relleu (Alicante)
Beignet croustillant aux crevettes rouges de Méditerranée*

METS

Carabinero gratiné à l'aïoli

Tuile à l'encre de seiche farcie de tartare de maigre fumé

Coca aux poivrons grillés et anchois de Cantabrie

Saint-Jacques au beurre noisette, émulsion de corail et vinaigrette verte

Petits encornets ("chipirones") fondants aux oignons et polenta croustillante

Tajine d'agneau de ma grand-mère au citron confit d'Altea

ÉPILOGUE GOURMAND

Tarte tatin aux fruits de saison



SYLVAIN VERNAY
Expériences culinaires privées

ESPRIT MÉDITERRANÉEN

Entre Méditerranée et Bernina : saveurs mer et montagne

AMUSE-BOUCHE

*Amandes grillées Marcona d'Alicante et olives marinées
Pain au levain maison, huile d'olive vierge extra de Relleu (Alicante)
Croquette croustillante aux champignons*

METS

Moules gratinées à la soubressade de Polop (Alicante)

Coca aux oignons caramélisés, poivrons grillés et boudin blanc ("blanquet")

Tartare de filet de bœuf "El Blanquet" (boucher artisan) et œuf de caille

Tajine d'agneau de ma grand-mère au citron confit d'Altea

Pommes de terre fondantes, tartare de saumon et mayonnaise à la poitrine fumée

ÉPILOGUE GOURMAND

Tartelette framboise et ganache au chocolat blanc



SYLVAIN VERNAY
Expériences culinaires privées

LE VÉGÉTAL À L'HONNEUR

Légumes et fruits de saison, inspirent une cuisine lumineuse et délicate

AMUSE-BOUCHE

*Amandes grillées Marcona d'Alicante et olives marinées
Pain au levain maison et huile d'olive vierge extra de Relleu (Alicante)
Croquette croustillante aux cèpes*

METS

Aubergines grillées accompagnées de Burrata, fruits rouges et pignons

Tartare d'algues et avocat sur tuile de riz complet et nori

Tartelettes tatin de carottes glacées au miso blanc

Royale de champignons et "foie" végétal sur brioche maison

Ravioli de ricotta, citron, herbes et consommé végétal

ÉPILOGUE GOURMAND

Ananas tiède, tuile aux amandes et pistaches grillées



SYLVAIN VERNAY
Expériences culinaires privées

UNE MATINÉE SUSPENDUE

Prendre le temps de savourer les bonheurs simples d'un brunch fastueux

Œufs brouillés, tomates confites et échalotes sur pain de coca croustillant

*Aubergines grillées, pois chiches assaisonnés et sauce menthe,
servies avec pain au levain maison*

Empanadillas à la soubressade de Polop (Alicante), fromage Brie et abricots

Taco de nori et riz complet au saumon flambé façon Aburi

Roast-beef "El Blanquet" (boucher artisan) et sauce gribiche

Brioches au beurre et pâte à tartiner maison

Cake fondant au citron d'Altea glaçage aux amandes croquantes

Tiramisu traditionnel avec biscuits à la cuillère maison

Fruits frais de saison

Yaourts bio

Jus de fruit frais, café et thé



SYLVAIN VERNAY

Expériences culinaires privées

TOUT EN DOUCEUR

Un assortiment de desserts à l'assiette pour un goûter, un anniversaire ou une fête

Feuilleté aux pommes caramélisées et miel de nèfles de Callosa d'en Sarrià (Alicante)

Paris-Brest à la crème pralinée et oranges d'Altea

Bavarois cerises et pistache

Cannoli siciliens à la ricotta et aux éclats de chocolat

Tartette framboises et amandes

Briochettes maison au beurre et crème chocolat-noisettes

Pavlova, crémeux de mangue, ananas et coco

Tarte au citron meringuée

Tiramisu traditionnel avec biscuits à la cuillère maison

Fruits frais de saison

Jus de fruit, café et thé

Il convient de sélectionner quatre desserts parmi les propositions ci-dessus. Chaque invité recevra cette même sélection de quatre desserts.



SYLVAIN VERNAY
Expériences culinaires privées

À LA FLAMME DU FOUR

Pizzas maison légères et croustillantes cuites dans un four professionnel

Margarita, pas si classique

Sauce tomate maison garnie de mozzarella et de parmesan, accompagnée de feuilles de basilic frais, de crème de truffe et d'un filet d'huile d'olive vierge extra.

Raisins, pecorino et romarin

Pâte maison garnie de raisins rouges, d'oignons violets, de mozzarella et de pecorino, puis parsemée de pignons de pin, de romarin frais et d'un filet de miel du terroir.

Courgettes rôties, ricotta et citron

Sauce tomate maison garnie de courgettes rôties, de ricotta fraîche et d'origan, puis parsemée de zestes de citron du terroir et d'un filet d'huile d'olive vierge extra.

Pizza "La terreta"

Sauce tomate maison garnie de saucisse blanche du pays (Blanquet) et de soubressade piquante du terroir, mozzarella et thym frais.

Pissaladière provençale

Pâte pizza maison garnie d'oignons confits à l'huile d'olive, de filets d'anchois, d'olives noires et de thym frais.

À la carte*

Les convives peuvent également composer leurs propres pizzas à partir d'une pâte maison, avec ou sans sauce tomate.

Ils choisissent les ingrédients et le chef se charge du reste.

**Dans ce cas, il est nécessaire de communiquer à l'avance le choix des ingrédients.*

Pizzas cuites dans un four professionnel portable, installé sur site par le chef. Pour six convives, le chef recommande généralement quatre pizzas à partager (d'environ 40 cm de diamètre).



SYLVAIN VERNAY
Expériences culinaires privées