

# Exemple de menu pour mai, juin, juillet

Les plats peuvent variés en fonction des produits disponibles. Toutes mes prestations sont entièrement personnalisées en fonction de vos envies.

## Entrées

*Maquereau en escabèche, pastèque et livèche*

*Fines tranches de veau rosé, mayonnaise à la truite fumée et câpres*

*Asperges rôties, œufs mimosas et hollandaises*

*Œufs parfait, émulsion de pomme de terre au vin jaune et morilles poêlées*

*Ravioles d'escargots, émulsion persillade et croutons*

*Gravlax de Truite du jura, carpaccio de radis, condiments au citron*

*Poivrons marinés, magret de canard fumé, pignons et mousse de chèvre*

## Poissons

*Filet de loup grillé, huile vierge et risotto de petit épeautre*

*Filet de Truite grillé, Beurre blanc safranée et tian de légume*

*Cabillaud nacré, caviar d'aubergine, panisses et Aïoli*

## Viandes

*Carré d'agneaux en croûte d'herbe et gratin d'aubergine*

*Filet de bœuf, gnocchis de poivrons à la parisienne et parmesan*

*Suprême de volaille à la truffe, pomme dauphine et purée de carottes*

## Dessert

*Pavlova aux fruits rouges et mascarpone*

*Abricot rôti au miel, crumble au Sarazin et chantilly aneth*

*Tarte à la rhubarbe, amandes et crème fraîche*



Brice Moulin Traiteur

0956252088

brice-moulin@hotmail.fr

www.bricemoulin-juratraiteur.fr