



Menu de Saint-Valentin

 en 14 nuances 

L'Atelier Nomade





COCKTAIL DE BIENVENUE

COCKTAIL - HOT WINE

Pamplemousse, vin blanc fruité, gingembre, rapadura et vanille.

LES 7 BOUCHÉES FROIDES : LA FRAÎCHEUR

Les premières caresses, fraîches et troublantes, qui murmurent à vos papilles.



1 - L'HUÎTRE PERLE ROSE

Huître fraîche servie avec un granité de pomme verte et de grenade

2 - LE BLINIS PASSION-SAUMON

Mini blinis, crème fraîche citronnée, saumon fumé et pointe de fruit de la passion

3 - LE TARTARE DE BŒUF "AMOUR"

Fines tranches de pain noir, tartare de bœuf au couteau et huile de noisette

4 - LE SHOT DE VELOUTÉ POURPRE

Gaspacho froid de betteraves et framboises surmonté d'une mousse légère de chèvre frais

5 - LA SAINT-JACQUES EN CEVICHE

Fines lamelles de Saint-Jacques marinées au citron vert, gingembre et baies roses

6 - LE FINGER FOIE GRAS

Pain d'épices toasts, foie gras mi-cuit et une pointe de chutney de figue

7 - LA ROSE DE RADIS

Beurre d'algues sur un pain aux céréales, fines rondelles de radis "red meat" disposées en forme de fleur



L'Atelier Nomade

LES 7 BOUCHÉES CHAUDES : LA CHALEUR

Le cœur du repas, là où la température monte et l'amour s'installe durablement.

1 - LE DOS DE MAIGRE SNACKÉE

Noix de Saint-Jacques juste saisie déposée sur une mousseline de panais à la vanille

2 - L'ARANCINI D'OR

Petite boule de risotto croustillante au safran et cœur fondant à la mozzarella

3 - LA CREVETTE TEMPURA AU PIMENT

Gambas en beignet léger, servie avec une mayonnaise japonaise au piment d'Espelette

4 - LE LOLLIPOP DE POULET

Aileron de poulet caramélisé au soja et sésame, façon "sucette"

5 - LE MINI-CROQUE TRUFFÉ

Pain de mie brioché, jambon de parme, comté et une touche de crème de condiments truffés

6 - LA RAVIOLE FANTASME

Une raviole de fromage façon Dauphine servie avec une émulsion de cèpes

7 - LE CROUSTILLANT DE CANETTE

Mini nem de canette confit avec une sauce aigre-douce au miel et riz frit à la mauricienne

L'Atelier Nomade



LES 3 BOUCHÉES SUCRÉES : LA GOURMANDISE

*La touche finale, sucrée et troublante, là où le plaisir
demande à être assouvi*

1 - PRÉLIMINAIRE DE DOUCEUR À LA POIRE ET SHISO

Blanc manger, granité de poire, mousse de shiso

2 - LE CŒUR PLEIN D'AMOUR À SE PARTAGER

Gâteau Ying-Yang chocolat-framboise

3 - BONBON COQUIN DE CERISES ET CROUSTILLANT PRALINÉ

UN VERRE DE VIN

Blanc ou rouge au choix de nos
domaines partenaires

96€/personne

La gastronomie est l'art d'utiliser la
nourriture pour créer le bonheur

"Theodore Zeldin"



 L'Atelier Nomade