

Jean-Marie Barbotin
Membre ordre culinaire international
Cuisinier, Traiteur, Cours de cuisine



Cocktail maison frisson givré
Amuses bouche 4 par personne

Diner

Langoustines rôties au poivre du timut tribu de tomates vinaigrette de
citron confit (froid)

ou

Lotte à la chapelure de crevettes émulsion carotte gingembre et raviole
végétale (chaud)

ou

Bar rôti à l'unilatérale brunoise d'artichaut espumas de homard (chaud)

Magret de canard en croute de cèpes

ou

Lingot de veau jus de veau purée aux craterelles
frit de poireaux

ou

Carré d'Agneau au sirop de tomate caviar d'aubergine et sucrine rôtie

Chèvre frais aux noix et coque de macaron

ou

Chèvre rôti au cumin

Mille feuille pistache framboise

ou

Goutière de café blanc cœur d'agrumes

assortiment de pains

café thé et infusion mignardises

Saveur Originalité Tradition
282 avenue rubillard 72000 Le Mans
06.75.40.90.90 02.43.23.70.88

Jean-Marie Barbotin
membre ordre culinaire international
Cuisinier, Traiteur, Cours de cuisine



Menu

Tarte forestières aux éclats de légumes
ou
Soufflé de fromage crème de parmesan pétale de magret
ou
Terrine de confit de canard et pain framboise

Aile de raie sauce vierge
ou
Timbale de brochet crème de coriandre
ou
Cassiolette du pêcheur coulis de crustacé

Faux filet sauce bordelaise
ou
Fondant de paleron au jus d'épices pépites de légumes
ou
Picatas de volaille et son risotto des sous bois

Salade et fromage

Tarte passion meringuée
ou
Baba au rhum et sa crème légère
ou
Croustillant chocolat
ou
Tartare mangue ananas et son macaron

Pain