

MENU

Mises en bouche

Maki d'épinard et ricotta, carpaccio de Boeuf sur sablé parmesan.

Gravlax de cabillaud mariné à la betterave, crémeux aux légumes et wasabi sur blinis.

Encornet snacké à l'ail noir et encre de seiche sur mousseline sablé.

Mini cône au tartare de légumes confits, mozzarella et mousseline pesto vert.

Entrée

Pressé de foie gras aux fruits secs et gelée de raisin/figue barbarie

Plat

Magret de canard rôti et son jus réduit au confit de Kumquat.

Trio de purée

Poêlée de légumes de couleurs.

Fromage

Ardoise de 4 fromages

Dessert

Tartelette mangue, ananas et mousseline passion.

Profiterole à la mousseline de chocolat blanc et coulis de cassis.

Boule de glace génépi sur coque de macaron à la pistache.

**À renvoyer avant
le 25 février 2026**

☐ Madame

☐ Monsieur

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Téléphone :

E-mail :

Je réserve repas (nombre de personnes) à 53€ chacun.

☐ Je joins mon règlement de par chèque, libellé à l'ordre d'Expo Vall'

☐ Je règle par carte bancaire sur le site www.expovall.fr

Le verre de dégustation de la Pipette d'Or 2025 vous est offert lors de ce repas gastronomique.