



LE PORHOTRAITEUR
Le Domaine du Porho

Menu Naturellement Bon

Compression de Foie Gras en Gelée de Muscat et Cassis

ou

Velouté Glacé de Homard et Tartare de Bar au Shiso Rouge



Pavé de Veau Poêlé au Cumin et Mitonnée de Boulgour aux Fruits Secs

ou

Suprême de Volaille Farci aux Morilles, Emulsion de Châtaigne et Spéculos



Croustillant de Tomme de Rhuys aux Pommes et Cidre



Présentation de Gâteaux

Le Tonka

Mousse de Fruits Rouges, Bavaroise au Nougat de Montélimar, Ganache Chocolat Noir à la Fève Tonka et Daquoise aux Amandes Torréfiées

Apple Breizh

Croquant Streusel, Mousse au caramel Beurre Salé, Crémeux Pomme Verte et Eclats de caramel

Le Passionnément

Biscuit Génoise, Mousse aux Fruits de La Passion, Crémeux Chocolat au Lait et Croustillant Praliné

L'Abricotine

Mousse Abricot, Crémeux Gianduja et Cake aux Dés d'Abricots Secs

Fraisier ou Framboisier (en Saison)

ou Pièce Montée(3 Choux+Nougatine/pers)

Eaux Minérales Plates et Gazeuses, Café

