

TEMPLE & CHAPON

MENU DE GROUPE



ENTRÉES

Pâté en croûte

veau, foie gras, pistaches et champignons

Crudo de daurade royale

avocat, oignons rouges, pamplemousse et jus aux herbes fraîches

Asperges blanches

servies tièdes, émulsion au pepperoni

PLATS

Pêche du jour grillée au barbecue

crumble de fèves au thym

Volaille Daudet au barbecue

jus de volaille à l'oseille et citron confit

Pot Pie

légumes de saison rôtis en croûte, salade d'endives au curcuma

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes de saison sautés

Frites maison

Cœur de laitue à l'huile d'olive vierge citronnée

DESSERTS

Paris New York

chou croquant et ganache crémeuse noix de pécan

New York cheesecake

kiwi frais, coulis à l'oseille et crumble à l'avoine

Coco givrée

sorbet à la noix de coco, compote à la rhubarbe et fraises fraîches

