



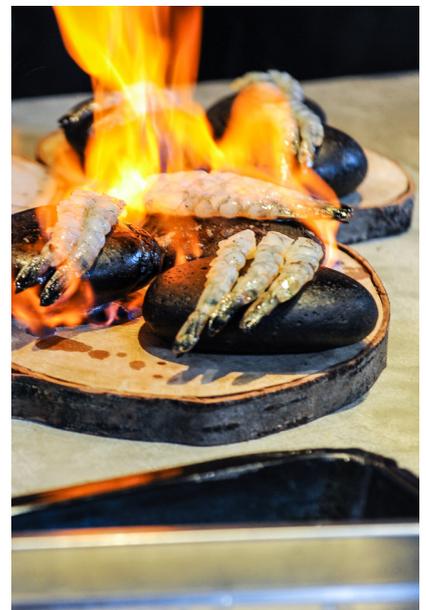
## *Crevette Nobashi, cuite sur galet, flambée vieux Porto, foie gras, crèmeuse de châtaigne, cru de champignons*

- crevettes nobashi
- beurre de crustacés
- poivre timut
- mélange 2/3 porto rouge 1/3 cognac
- foie gras
- soupe de châtaignes
- tranches de champignons de paris
- rouleau de croustillant de pdt (avec feuille de pdt ispc)
- mélange de brunoise de cœur d'artichaut et brunoise de châtaigne
- fleur de sel La Baleine
- wheat grass
- feuilles de capucine

### **SOUPE DE CHATAIGNES**

- 500 grs de marrons cuit s/vide
- 40 grs d'échalotes
- 80 grs de champignons de Paris
- 60 grs de foie gras
- 1 gousse d'ail
- thym, laurier
- 10 cl de cognac pour flamber
- 1 l de fond blanc

Cuire 20 min après ébullition plein feu. Ajouter 75 cl de crème et 75 cl de lait. Cuire 20 min à feu doux. Mixer et passer au chinois. 1 trait de cognac à l'envoi.





## *Agneau de lait des Pyrénées, crème d'ail d'ours, asperges blanches, morilles, jus des sucs, sel La Baleine*

- filet d'agneau de lait
- rouleau de panoufle (panoufles saupoudrées de transglutaminase, épaule d'agneau confite, former un rouleau, filmer, mettre sous vide, cuire à 70° 6 heures, refroidir, tailler en tranches, poêler)
- crème d'ail des ours (moitié soupe d'ail des ours, moitié soupe de petits pois, 1 trait de lait, émulsionner avec une noisette de beurre, finir avec un trait de jus de citron vert)
- zestes de citron vert (sur la viande)
- asperge blanche
- morille
- fèves
- petits pois
- haricots verts (blanchis et ouvert en deux)
- jus d'agneau tranché avec graisse d'agneau
- basilic
- menthe
- affila cress
- sel La Baleine



### **SOUPE AIL DES OURS**

Suer au beurre :

- 350 grs oignons
- 100 grs ail nouveau
- 600 grs feuilles d'ail des ours

Mouiller avec 2 l fond blanc. Bouillir 5 min, passer au thermomix.

### **SOUPE DE PETITS POIS**

- 500 grs de petits pois congelés
- 120 grs oignon
- 2 gousses d'ail
- 6 dl de fond blanc
- 2 dl de crème

Suer oignons et ail, mouiller avec crème et fond blanc, porter à ébullition, outer les petits pois, cuire 5 min, mixer au thermomix, passer au chinois, refroidir directement sur glace.



## *Sorbet chocolat, sel La Baleine, huile d olives*

- sorbet
- fleur de sel La Baleine
- huile d'olives fruitée

### **SORBET CHOCOLAT NOIR**

- 2 litres eau
- 800 grs sucre
- 800 grs chocolat noir
- 160 grs cacao

Faire bouillir eau, sucre, cacao, couler sur le chocolat noir, turbiner.

