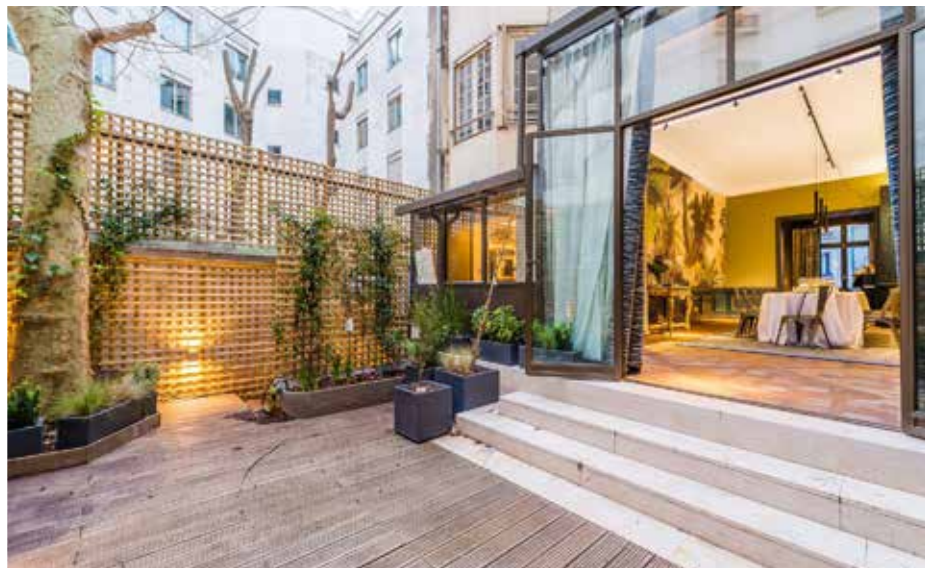


Horizons culinaires
vous accueille dans un **salon privé**
en plein cœur du **17^e** arrondissement



Horizons Culinaires

horizons-culinaires.com



Menu «XVIIe»

95,00 € TTC

Entrée, plat, dessert, café et vin maison Blanville
(exemple de menu)

Entrées

Gravlax de Saumon d'Ecosse «Façon Pommes à l'huile» Chantilly Raifort

Œuf de poule BIO «mollet» en deux cuissons jeunes poireaux de jardin en vinaigrette tiède, poudre d'olives noires

Plats

Pavé de Cabillaud ou de Skrei de Norvège (selon arrivage)
Brocoletti/ Artichauts poivrades grillés
Pistou d'herbes fraîches

Barbue cuite à basse température
Crèmeux de pois chiches, légumes au vert et pousses de pois
Huile de menthe/pickles d'oignons rouges

Volaille jaune Fermière fondante au citron et aux épices
Pommes purée aux herbes/ Pickles de radis Daïkon
Salade d'herbes aromatiques

Fondant de veau
Jus au cacao
Purée de céleri doux/ carottes, Sarrasin caramélisé

Desserts

Soufflé au Chocolat
«pur Caraïbes» 70%
Glace au miel du Roussillon/
Tuiles pistache & Fleur de sel

Chou Vanille de Madagascar
Sorbet Framboises

Tarte au citron BIO & meringue
Confit de citron à l'estragon



Menu «Dîners»

120,00 € TTC

Entrée, plat, dessert, café et vin maison Blanville
(exemple de menu)

Entrées

«Cannelloni» croustillant de tourteau en effeuillé, Mayonnaise curry/pommes vertes, Crème d'asperges blanches/Pico de Gallo

Ceviche de Daurade Royale, Agrumes, concombre, Guacamole/gelée de citron

Plats

Dos de Lieu Jaune, mariné à l'huile de poivrons rouges
Chorizo & Petits pois
Dentelle de paprika

Maigre de pêche au curry vert
Coquillages selon arrivage
«Poireaux dans tous ses états»

Carré d'agneau farcie, jus en réduction
Caponatina, Ail des Ours
Frites de patates douces

Poularde aux morilles blondes
Carottes/Riz Venere
Réduction crémée au vin d'Arbois

Desserts

Crème brûlée au citron combawa
Sorbet Fruits de la Passion, Tuile cristalline aux agrumes

Tarte friande Framboise acidulée
Jus de fruits rouges & basilic frais