

# LES ÉPICURIENS DE MONTBRISON



## Quelques idées d'entrées :

### Les Gastronomiques :

Terrine de Foie gras de canard, duos de figues et pain d'épices

Millefeuille de foie gras de canard et pommes, noix torréfiées et jus au vinaigre de framboises

Noix de Saint-Jacques au citron vert, échalotes confites au vin d'épices, sablé au Parmesan

Mousseline de Saint-Jacques, Sauce lodée au Corail

Ris de Veau et crème de morilles en feuilleté

Velouté de Moules au Safran

Saumon fumé, Blinis et crème de ciboulette citronnée...

### Les « Bistros » :

Velouté de Potimarron au cumin et aux cèpes et chips de lard fumé

Gâteau de foie de Volaille à la Bressane

Quenelles et gambas sauce Homardine

Gratinée de pétoncles et fondue de poireaux au Noilly Prat

Terrine de Lapin à la Coriandre, Chutney de pommes et fruits secs

Tartare de Saumon aux poivrons, Sauce vierge...

### Les Végétariennes :

Tartare de légumes à la mélisse et au Gingembre

Antipasti de courgettes, aubergines et poivrons à l'huile d'olive

Œuf coulant en Antiboise, crème de petits pois

Carpaccio cru et cuit de betteraves rouges et Chioggia, mousse au citron vert et amandes torréfiées...

Etc.... Contact : [lesepicuriensdemontbrison@sfr.fr](mailto:lesepicuriensdemontbrison@sfr.fr)