



Une Adresse, avec...
sa palette d'activités & ses deux Tables



www.maisonpourlinstant.com

Déjeuner du mardi 17 septembre 2024
Dinner in the Sky à Mougins

Le Chef Laurent POULET
vous fait découvrir sa Cuisine de La Table du Cap

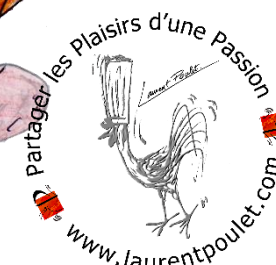


& découvrez tout l'univers du Chef sur son site internet :



www.laurentpoulet.com

Pour ce déjeuner le Chef sera accompagné de deux élèves
de l'École Hôtelière de Cannes :
Baptiste BOURDON & Nahel ZALAMA



dinner in the sky®
france



www.ka3.fr



En second Amuse-Bouche
Velouté froid de Céleri Rave rôti à l'Anis étoilé,
cuillère de Girolles & magret de Canard.

En Entrée froide
Léguminade de Septembre,
Canon de filet de Dorade de méditerranée mariné au Café,
Brioche toastée habillée d'une Fleur de Courgette.

Le Saint-Pierre de méditerranée.
Suprême du filet cuit au four sur feuille de Figuier,
Ventre émietté aux Amandes et Pignons de Pin, en tartine,
jus de cuisson du Suprême réduit, au Basilic,
jus des Arêtes réduit,
sauce Vierge Pomme verte & Figue,
Fenouil mijoté en Barigoule Mouginoise.

La Tomate-Fraise, son jus de confisage,
Sablé au Thym-Citron,
sauce Yaourt au Miel de Tanneron et à la Vanille d'Ouganda.

Le Café LAVAZZA servi avec les deux inventions du Chef
créées pour valoriser le Café : le KA3 et la Tasse KA3,
Tasse qui permet de développer, d'exacerber,
les arômes olfactifs et gustatifs du Café.

