

FICHE TECHNIQUE MENU HOMARD 60 €

**SORTIR 1 HEURE À L'AVANCE LES ENTRÉES ET LES PLATS
QUI DOIVENT ÊTRE RÉCHAUFFÉS
PRÉCHAUFFER LE FOUR À 200 DEGRÉS
LAISSER LES ALUMINIUMS FERMÉS SAUF CONTRE INDICATION
SI POSSIBLE, CHAUFFER LGEREMENT LES ASSIETTES POUR LES PLATS CHAUDS**

12° ENTRÉE FROIDE: repartir l'aigrette au caviar de hareng sur l'assiette déposer le tartare au milieu, démouler, déposer la tranche de foie gras, garnir avec les pattes de homard (voir photo via le site)

13° ENTRÉE CHAUDE: réchauffer l'aumônière pendant 8 à 10 minutes

14° PLAT: réchauffer le tout pendant 10 minutes, enlever le couvercle du homard et continuer à chauffer pendant 2 minutes (dresser suivant la photo via le site) commencer par déposer le riz aux marrons au centre de l'assiette puis, d'un côté déposer le butternut et de l'autre les champignons, déposer le homard au milieu du riz et arroser de beurre fondu.

8° FROMAGE: sortir le fromage du frigo 20 minutes avant la dégustation. Dressage suivant la photo du site

9° CHEESE CAKE: servir avec la glace et les agrumes Dressage suivant la photo du site

10° CANNELÉ: Chauffer le cannelé au four pendant 4 minutes, servir avec la glace et les ananas. Dressage suivant la photo via le site

11° GATEAU CAROTTE: Tiédir au four 4 minutes dresser suivant la photo via le site.