



Un barbecue pas comme les autres

Prix : 56,50€

Le cocktail/entrée :

Padrones à la braise
Padrones huile d'ail, épices et gros sel grillés, citron et parmesan

Poireaux fumés sauce gribiche
Poireaux cuits à basse température, grillés au brasero, sauce gribiche, noisettes torréfiées, goutte de poivron.

Saucisson de thon fumé de l'île d'Yeu
Longe de thon, marinée puis fumée. Servie en tranche comme un saucisson, crème fraîche, gel citron kombava

Kefta d'agneau fumée
Boulette d'agneau et bœuf à la menthe, fumée en chapelure. Servie sur un chimichurri à l'ananas fumé, sauce gwell, coriandre fraîche.

Le plat : (Chaque invité reçoit un peu des deux viandes)

Ribs de cochon façon "saint louis" :
Travers de cochons marinés 4 jours au paprika, graines de fenouil & ail. Ils sont ensuite fumés durant 9h. Nous venons les laquer à sauce whisky, miel et thym devant vos invités pour finir par les découper en direct sur nos billots. Un goût et une texture faisant voyager.

+

Chicken lolipop :
Pilon de poulet découpé, mariné aux épices puis fumé doucement au fumoir tout en les laquant à la sauce bbq !

Accompagnements :

- Pommes de terre grenailles rôties à la crème d'ail confite
- Salade de tagliatelle de courgette, petit pois, amande torréfiée et menthe.
- Pickles d'oignons rouges

Le fromage :

- Bouygnette avec sa feuille de romarin, chèvre frais (voir photo en pj)
- Tomme de fleur, recouverte de fleur, trempée visuelle et gourmande, lait de vache
- Comté de brebis

Le dessert :

Mix de deux mignardises sucrées différentes de chez le pâtissier capkao nantes :

- Pecan pie (pour le calin)
- Framboisier (pour la fraîcheur)