

La table de Rodolphe

Carte

Entrées

Crème d'asperges au cerfeuil
Velouté de carotte à l'orange
Velouté de champignons en croûte
Velouté de petits pois à la menthe
Millefeuille de saumon fumé au crabe
Brochettes de mangue et de Saint-Jacques
Carpaccio de Saint-Jacques ananas et mâche
Tombé de carotte et fondue de poireaux au safran
Salade folle
Lentilles du Puy aux petits dômes d'Estofonnado

La table de Rodolphe

06 15 85 33 96

rodolphe.penin@wanadoo.fr

www.latablederodolphe.com

Siret : 518 696 521 00013

Desserts

Fondant aux poires
Gratin de mangue aux épices douces
Poires au Sauternes
Soupe pétillante de mangue aux framboises
Poires en robe feuilletée
Poires gratinées au sabayon
Bananes épicées à la cannelle
Tarte aux poires Bourdaloue
Brochettes de fruits au pain brioché
Gâteau de carotte chocolaté
Crème libanaise à la fleur d'oranger

Prestation

Conseil pour le choix du menu
Achat des produits nécessaires
Réalisation du menu à votre domicile
Préparation au plat ou à l'assiette *
Remise en état de votre cuisine

*** pas de service à table**

10€ par personne *

Apéritif

5/6 pièces par personne

Plats

Bar rôti à la tapenade, piments doux au blanc .
Brochettes de lotte au citron
Filet de dorade aux olives
Curry de lotte au lait de coco
Lotte rôtie à la mangue et au gingembre
Pavés de cabillaud aux zestes d'agrumes
Saint-Jacques à l'effilochée d'endives
Lotte aux poireaux
Roulés de soles aux épices douces, crème de poireaux
Brochettes de Saint-Jacques à la citronnelle

Agneau au miel et au safran
Colombo de porc aux fruits exotiques, semoule fine
Filet de veau aux oignons confits, sauce carotte
Souris d'agneau laquées au miel, vinaigre balsamique
Tajine d'agneau
Rôti de veau au lait et à la sauge
Tournedos Rossini (sup 5€)
Sauté de veau au poivre vert, pamplemousse, raisins

Filets de canette, navets glacés, orange et gingembre
Lapin braisé aux olives et au bacon
Fricassée de pintade aux six épices
Magrets de canard au miel et à la vanille
Tajine de poulet aux olives, fenouil et citrons confits

Accompagnements

Gâteau d'aubergine
Croquettes aux herbes
Galette de poireaux épinards
Gâteau de carottes fondantes au cerfeuil
Croquettes au céleri
Flans de courgettes / Poivrons
Endives à l'orange, au gingembre et à la coriandre

Menu 36€ par personne *

Entrée

Plat

Accompagnement

Salade

Fromage

Dessert

*** hors boisson à définir**