



Soirée avec un dîner sur le thème des plantes d'Hugues Le Cieux le Jeudi
20 Mai 2010

Dîner à thème
« Plantes odorantes et savoureuses »
Jeudi 20 mai 2010 - 20 h

Menu à 49 €
(Boissons comprises*)

Déroulement de la soirée

20 h Apéritif d'accueil

Présentation par **Hugues Le Cieux** de son travail et des plantes qu'il cultive

Cocktail maison (Soda granny-smith/geranium Calvados)

Accompagné de bouchées insolites: Cannelé hysope, papadum au
spilanthés,
sablé persicaire odorante, gaspacho de concombre à la mélisse

21 h Début du dîner

**Déroulement du repas autour d'une grande table unique pour
privilegié les échanges**

Explication sur les mets proposés

A mi-repas, **démonstration de deux recettes**, simples et faciles à reproduire **avec
l'aide de courageux volontaires...**(Ces 2 recettes seront téléchargeables sur
notre site)

Mise en bouche (Huitre végétale du bassin d'Arcachon)

NNNN

La cueillette du **Jardin des Senteurs** au vinaigre de framboise de
Laurent Agnès

NNNN

Bouillon végétale à l'herbe à curry et sa raviole mangue/poulet

NNNN

Risotto vénéré aux asperges du Blayais, émulsion de tanaïsie

NNNN

Esturgeon du Teich snacké, jus perlé à la tagète mandarine, pulpe
d'aubergine à l'ail des ours

NNNN

Bruschetta de Chèvre frais à la Menthe Basilic

NNNN

Eprouvette au vrai/faux Coca-Cola (parfumée au Géranium Cola)

NNNN

Soupe de fraises Gariguettes au Muscovado et sorbet à l'Aggastache

Côté boissons : *1 verre d'apéritif maison

+ 1 verre de vin blanc par personne

Domaine de Pellehaut VDP des Côtes de Gascogne 2008

+ 1 verre de vin rouge par personne

Hilh do Diable AOC Bordeaux 2007

La soirée se poursuivra par un dîner- dégustation inédit.

**22h30 Discussions, ressentis, échanges et astuces
culinaires pour conclure la soirée**

description

Bien à vous,

Pierrick Célibert