

Soirée de gala le mercredi 7 décembre
du 23ème Forum « Cap'Com 2011 - Tous à Dunkerque »



Menu original autour de produits frais et des saveurs
de la région Nord-Pas de Calais,
élaboré par : Marc Meurin et Yorann VANDRIESSCHE:

Mise en bouche

Feuille de chicon en bavaroise de poissons fumés, spoon de filet de sprat fumé et compotée d'oignons des Flandres, verrine de crevettes grises façon « potje vleesch »

Les St Jacques Boulonnaises

Rôties, velouté de butternut tranché à l'huile d'argan, crème fouettée aux herbes fraîches et tuile de pain

La Caille fermière

Farcie, purée de Bintjes et céleri rave, légumes croquants, jus court au genièvre

La Chicorée

Servie en verrine façon panacotta, crumble de spéculoos et mousse de lait, tuile carambar et bonbon poire cassis en « chuche mourette »