

# Artuces by Yannick Olivier

Menu du 15, 16 et 17 Janvier 2021

Croustillant de Cheveux d'Ange au Saumon Fumé.

Enlever déco et film, mettre au four chaud 10/12 mn à 170/180 °C

(cheveux dorés), sauce 2X10 secondes au micro-ondes.

restaurant gastronomique

**ou** Brochette de Ris de Veau, Vinaigrette de Moules.

Enlever film et déco, mettre au four chaud 8/10 mn à 170/180 °C.

---

Bar sauvage doré à la Clémentine, pulpe de Patates Douces.

Enlever film et déco, mettre au four chaud 15 mn à 170/180 °C.

**ou** Carré d'Agneau rôti, écrasé de Topinambours à la Ciboulette.

Enlever film et déco, mettre au four chaud 15 mn à 170/180 °C

Pour rosé, 17/20 mn pour appoint...

---

Nos Fromages affinés par nos soins.

Mettre la salade au Frigo, garder le Fromage à température ambiante.

---

Crème brûlée à la Pistache.

Sortir du Frigo au dernier moment

**ou** Crumble aux Pommes et Noisettes.

Enlever film, mettre au four chaud éteint.