

Fête de l'Ovalie

première étape du
Serge BETSEN Tour



1^{er} 19 mai 2012

Limoux



SERGE BETSEN
ACADEMY

Repas de Gala

Mise en bouche :

Crevettes Thaïe coriandre et agrumes
Tartare de St Jacques et crème de truffes
Magrets à l'orange et kunquat confite

Plats :

Filet de loup sauce écrevisse

Filet de canette déglacée au jus de nos guarriques

Roulée de courgettes à la fondue de carotte
et purée de vitelotte

Fromage

Assiette gourmande :

Mini opéra,
tartare fruit rouge mascarpone,
tiramisu bouchon

Traiteur : Jean VAQUIE et fils LIMOUX