

## Le Chef Stéphane Molé vous propose

### Pour le buffet du mois de novembre



#### APERITIF :

- Gougère moelleuse au Comté,
- Tarte fine tomate et olive,
- Finger sandwich au chèvre frais et pousses de moutarde,
- Maki de saumon mariné à l'aneth et céleri sauce fromage blanc,

#### PIECES FROIDES :

- Foie gras de canard mi-cuit enrobé d'une nougatine de noix,
- Langoustines de casier servies sur une escabèche de petites endives,
- Filet de rouget barbet poché sur une tartine de caviar d'aubergines,
- Emincé de coquilles Saint-Jacques et radis doux, huile d'olive-citron,

#### PIECES CHAUDES :

- Velouté de potimarron d'Okaido, pommes et curry
- Blanquette de lotte au citron vert, pilaw de riz thaï et amande,

#### DESSERTS :

- Entremet noiramel (biscuit léger à la noix, mousse chocolat-caramel),
- Sablé breton pomme-pamplemousse,
- Smoothie banane-passion