



CUISINE DU SOLEIL, CUISINE DE L'HIVER

CHEF AIX : ERIC KOPP
CHEF INVITE: NUNO DINIZ, A CONFRARIA, LISBONNE

ROYALE DE FOIE GRAS ET CAPPUCINO DE CHAMPIGNONS
FOIE GRAS ROYAL WITH MUSHROOM CAPPUCINO

GASPACHO, CHAUD ET FROID
HOT AND COLD GAZPACHO

PATE CHINOIS DE CANARD DE MONTEREGIE ET TRUFFES
MONTÉRÉGIE DUCK AND TRUFFLE SHEPHERD'S PIE

LONGE DE MORUE, OLIVES NOIRES ET POIVRE JAUNE DANS PATE FEUILLETEE,
AVEC UN « SHOOTER » DE CRUSTACES
COD LOIN, BLACK OLIVES AND YELLOW PEPPER PUFF PASTRY, SMALL COCKLE SHOT

ESCABECHE DE PERDRIX, CREME BRULEE AU BACON AVEC BARBAJUAN AUX
LANGOUSTINES
PARTRIDGE ESCABECHE, CRÈME BRULÉE WITH BACON AND LANGOUSTINE BARBAJUAN

TERRINE DE FROMAGES FINS DU QUEBEC
FINE QUEBEC CHEESE TERRINE

TARTE AU SIROP D'ERABLE ET CREME GLACEE AUX AMANDES
MAPLE PIE WITH ALMOND ICE CREAM



AIX CUISINE DU TERROIR