

## El Menú « Belle Cabresse »

Lunes, el veintinueve de Mayo de 2017

La delegación en Cocina y Servicio al Cliente de la asignatura Restauración del Instituto profesional Bertene JUMINER, en colaboración con el ISUR, les propone el menú franco guyanés siguiente para el placer de sus papilas.

Qué aprovechen !

*Cocktail : "Planteur" guyanés  
vino blanco y rojo*

*« Giromaunade », « moufflette » de  
pan y crema batida al curry*

\*\*\*

*Tartare de pescado al mango verde,  
salsa maracuja y chips de "dachine"*

\*\*\*

*Muslo de pato a la sartén con  
especias "colombo", crocante de camote  
al quinoa y al ají neutro relleno*

\*\*\*

*« Entremet » pralíze, ganache  
ligera y frambuesa*