

Concours professionnel « Meilleur cuisinier en chef de collectivité Wallonie-Bruxelles »  
Novembre 2019

## Menu

*Gravlax de Bar rayé / herbes fraîches / tomates cerises  
Chantilly au fromage de Herve/ citron vert / biscuit  
Carottes glacées / huile olive marinée à la coriandre  
Coulis d'herbes / mousse d'oignon au piment d'Espelette*

///

*Médailon de pintade farci julienne de poireaux / frits / crumble de noix  
Jus de volaille / thym / échalotes  
Emulsion de pomme de terre / bouquet de brocolis  
Pommes de terre tournées cuites au coulis de brocolis*

///

*Poire et pomme au vin rouge / thym citronné / crème de réduction  
Tombée de raisin à l'huile d'olive / glace miel / biscuit chocolat /  
meringue en bâton*