

Tartare de cerf aux bolets, caviar de vinaigre de figues



Marie Robert

Le Café Suisse
Rue Centrale 41, 1880 Bex



RESTAURANT
Le Café Suisse
Chez Marie & Arnaud



1880 Bex
Tél. 024 463 33 98

Cette jeune cheffe de 25 ans passionnée par son métier a décidé d'ouvrir son restaurant il y a maintenant 3 ans. Contre toute attente, dès la première année, le restaurant est entré au GaultMillau avec la note de 13. Motivée et fonceuse avec sa brigade entièrement féminine Marie Robert à obtenu son 14e point cette année.

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS

Recette pour 4 personnes

450 grammes de noix de cerf

1 échalote

Ciboulette, persil et ail

Huile d'olive, sel, poivre

Noisettes concassées

PRÉPARATION

PRÉPARATION

Tailler la viande de cerf au couteau, ciseler l'échalote et la ciboulette.

Sauter les bolets préalablement coupés en brunoise avec le persil l'ail sel et poivre.

Assaisonner la viande avec l'échalote, la ciboulette, le sel, le poivre, l'huile d'olive, le vinaigre de figues et les noisettes concassées.

Dresser le tartare dans un cercle et le sauté de bolets en

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Tartare de cerf aux bolets, caviar de vinaigre de figues



Vinaigre de figues

quenelle.

Caviar de figues en option

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

