

**SOIREE CARITATIVE AU PROFIT DE  
L'ECOLE HOTELIERE "SALA-BAÏ" - CAMBODGE  
VENDREDI 3 AVRIL 2020  
SALLE DE CAMPBON**

**MENU AUTOUR DES AGRUMES**

**Pour vous accueillir**

Champagne Taittinger  
Cocktail de jus de fruits

**Mise en bouche**

Espuma de foie gras au porto, pamplemousse rose et croûtons d'épices

\*\*\*\*\*

Chair de crabe au soja en tulipe de brick  
aux parfums de noisette et coriandre, fumet d'étrilles  
Poireau à l'huile de noisette - Graines de pavot bleu  
**AOP Corbières Blanc - Château Aumèdes**

\*\*\*\*\*

Raviole de crevette et concombre "vapeur",  
queue de crevette rouge sauvage, simplement étuvée  
Beurre et brunoise d'agrumes - Quelques champignons noirs  
**AOP Corbières Rosé "Les Forts de Bories Azeau"**

\*\*\*\*\*

Cuisse de canette braisée au miel, orange et épices douces  
Ecrasé de patates douces aux agrumes  
Fèves, pois et asperges vertes, tout naturellement  
**AOP Corbières Rouge "Les Forts de Bories Azeau"**

\*\*\*\*\*

Entremet agrume mandarine et nougat, sorbet pamplemousse rose  
**Bonbon "Sala-baï", tuile au miel et sirop verveine (\*)**

LES MACARONS "Délices Gourmands" AUX PARFUMS D'ASIE

**"Vin Effervescent - Perles de Lotus"**

\*\*\*\*\*

CAFE - THE - INFUSIONS

\*\*\*\*\*

**PRIX TTC : 48 €uros (Dont 24 € déductibles)**

Réservations au 06 45 89 49 08

[ncpcambodge@gmail.com](mailto:ncpcambodge@gmail.com)

**Les chèques sont libellés à l'ordre de Nouveau Challenge pour le Cambodge  
et adressés 33, rue de la commune de Paris - 44600 ST NAZAIRE**

(\*) Petit clin d'œil à Régis Marcon, Parrain de Sala-Baï : le bonbon et la tuile sont des recettes issues de  
"La Cuisine de Régis et Jacques Marcon" (Editions De Borée 2009), quant à la verveine...Le Velay !