



Via Roma...
Aux sources du romantisme

« Rome, Naples et Florence »

(Pour commencer 3 bouchées avec les plats iconiques de ces 3 villes)



« Le rouge et le noir »

(Coccinelle de tomate et tapenade garnie d'un tartare de thon de Méditerranée)



« La chartreuse de Parme »

(Chartreuse de petits légumes de printemps et de jambon de Parme)



Paleron de bœuf Rossini

(Paleron de bœuf braisé, sauce au Madère, escalope de foie gras et truffe d'été)

Pommes de terre Byron

(Pommes de terre farcies d'une purée et tome fraîche)



« Othello »

(Comme un gâteau Opéra)

« Un Caprice »

(Petit gâteau aux amandes)

Et pour accompagner ce repas :
Bellini pour l'apéritif et les vins de la région de Rome
Acqua minerale senza e con gas

A noter :

*Rome, Naples et Florence, le rouge et le noir, la chartreuse de
Parme sont bien sûr des œuvres de Stendhal*

Othello un opéra de Verdi

*Un Caprice une pièce d'Alfred de Musset et une mignardise
aux amandes*

*Bellini un compositeur italien et un délicieux cocktail à base
de pêche et de vin pétillant*

*Les pommes Byron sont des petites pommes de terre farcies
de fromage puis gratinées mais on ne sait pas si elles ont été
inspirées par le fameux Lord Byron.*

*Quand au paleron Rossini, c'est ma version personnelle du
célèbre tournedos mis au point par le maestro lui même*