



# Menu SIRHA 2025

## **Cocktail de bienvenue, Consommé de topinambour et perles de jambon ibérique**

Consommé de topinambour - *Flaxfiber*  
Perles de jambon ibérique - *Clorur / Alginat*

## **Ceviche tropical de St Jacques**

Marinade de ceviche - *Flaxfiber - Purée de passion (Adamance)*  
*Fruit de la passion crispy wet proof*  
*Mais lyophilisé*

## **Flan d'oignons confits et gambas**

Flan aux oignons confits - *Gracila Gel*  
Bouillon de crevettes - *(Salsus)*  
Air de beurre noisette vanillé - *Lécithine de soja - Tadoka (Norohy)*  
*Citron copeaux*

## **Plin de potimarrons, truffe et sauge**

Intérieur potimarron et truffe - *Gelbinder*  
Fausse truffe rappée - *Gomme Gellan*  
*Noisette hachée style cantonais*

## **Epaule d'agneau et sauce pignons et ras el hanout**

Sauce ras el hanout - *Pâte de pignons*  
Granité tzatziki - *Inuline*  
Jus d'agneau - *Kudzu - Fond (Salsus)*  
Croustillant d'agneau - *Free Air Bag*

## **Moment fromage**

Sphérification sèche de cerise - *Alginat / Gluconolactat - Purée de griotte (Adamance)*

## **Sorbet aux herbes**

Sorbet - *Profiber - Purée de citron (Adamance)*  
Jus de clous de girofle - *Flaxfiber*

## **Churros et chocolat**

Espuma de chocolat noir - *Proespuma Chaud - P125 (Valrhona)*  
Gel de mandarine - *Gelcrem Froid - Purée de mandarine (Adamance)*