

Soirée en trompe-l'oeil

Ceci n'est pas un dessert... Ce lundi 2 mars, la classe de BTS MHR1 a placé la soirée sous le signe du trompe-l'œil, avec la complicité des professeurs François Loubet et Bernard Granié et la participation des étudiants en L2 gestion à Montpellier Management Université, dans le cadre d'un projet d'études.

Au menu : une succession de plats cachant bien leur jeu, depuis les cocktails jusqu'aux desserts. Côté salle, jeu de cache-cache également, avec des loups pour les serveurs et des petits jeux pour les clients (illusions d'optiques...). Au final, une soirée très réussie, agrémentée d'un spectacle de magie avec une table volante... Une grande première au restaurant d'application !





Les cocktails : un café coriandre et un potage tomate tête de lion (façon bloody mary).

Entrée :

Paris Tokyo
(comme un Paris Brest revisité en salé, avec crème au wasabi, avocat, saumon)



Les apéritifs :

Oréomimosa (à base de biscuit et oeuf)
Air tortilla (à base d'oeuf et pomme de terre en écume)
Madeleine méditerranéenne (gâteau salé tomate confite et feta)



Plat :

Pièce de volaille en fuseau, churros salés et flan bicolore, sauce brune
(filet de poulet farci aux fruits secs nappé d'une sauce blanche et crème de vinaigre balsamique, churros de pommes de terre et flan de légumes : carottes et brocoli, sauce volaille au Porto)

Dessert :

Le café avant l'heure : tasse à café en chocolat blanc garnie avec biscuit moelleux café, crémeux café, mousse à la noisette, meringue et sauce chocolat

