

HEY DJO, que partage-t-on pour le moment?

Une cuisine variée pensée pour la découverte et qui évolue au fil des rencontres avec les producteurs.

Couteaux de mer

Sautés à l'ail frais, au persil haché et au poivre noir.

Tagliata de boeuf

Filet mignon de bœuf flambé (partie la plus tendre), léger passage au four et découpé en fines tranches juste avant l'envoi. Roquette et parmesan.

Tataki de saumon sauvage

Saumon mariné au soja et miel, juste saisi sur la plancha et taillé en fines tranches. On termine par une croûte de sésame et HOP à l'envoi!

Travers de porc

Cuisson basse température, marinade au sirop de Liège, soja et gingembre.

Risotto

Emulsion de pesto avocat et parmesan.

Wok de volaille

Cuisses de poulet désossées, sauce cacahuète et lait de coco, carottes et chou blanc croquant.

Crème de panais

Servie en émulsion au siphon, champignons sautés et noisettes.

Skrei

Cuisson basse température sur peau, purée de petits pois et menthe.

Aubergine rôtie

Marinée au soja et saké, garnie d'un pickles de choux rouges.

N'hésitez pas à communiquer vos éventuelles intolérances au début du repas et la cuisine s'adaptera.

Antoine et Samir adorent recevoir vos retours d'expérience directement en cuisine.