

WPCF 2024

welcomes you in Toulouse
France

Dinner Menu Nov. 6th

Appetizer

Pousse Rapière + amuse-bouche

Starter

Semi-cooked foie gras, quince jelly, bread of the moment

or

Parsnip mousse, cauliflower tabbouleh, haddock

or

Lentil soup, seasonal mushrooms with parsley, roasted hazelnuts

Main Course

Suckling pig, slow-cooked for 24 hours at low temperature, pulled,
with seasonal garnish

or

Half duck breast, honey balsamic sauce with seasonal garnish

or

Honey-roasted red kuri squash, onion broth and parmesan crumble

or

Traditional cassoulet

Dessert

Lychee and coconut delight: lychee clouds, coconut-vanilla rocks,
vanilla ganache, intense lychee gel

or

Crème brûlée with Tonka bean

or

Mango passion fruit finger: vanilla bavarois, passion fruit glaze,
mango and mint tartare

With wine pairing (a different wine with each course)

WPCF 2024

welcomes you in Toulouse
France

Menu Diner 6 Novembre

Apéritif

Pousse rapière + mise en bouche

Entrée

Foie gras mi-cuit, gelée de coing, pain du moment

ou

Mousse de panais, taboulé de choux fleur, haddock

ou

Soupe de lentilles, champignons de saison en persillade, noisettes torréfiées

Plat

Cochon de lait cuit 24 h en basse température et effiloqué
avec sa garniture de saison

ou

1/2 Magret de canard, sauce balsamique miel avec sa garniture de saison

ou

Potimarron rôti au miel, bouillon d'oignon et crumble parmesan

ou

Cassoulet à l'ancienne

Dessert

Douceur de litchi et de coco. Nuages de litchi, rochers coco vanille,
Ganache vanille, gel litchi intense

ou

Crème Brûlée à la fève de Tonka

ou

Finger mangue passion, bavaroise vanille et glaçage passion,
tartare de mangue et menthe

Avec accord mets et vins (un verre différent avec chaque plat)