



RESTAURANT

la Quintessence



ENTRÉE

GRAVLAX

DE SAUMON À LA BETTERAVE

*Croustilles de riz, mascarpone acidulée
& gelée de citron*

GRAVLAX

DE SAUMON À LA BETTERAVE

*Croustilles de riz, mascarpone acidulée
& gelée de citron*



PORTION
1 à 2



PRÉPARATION
2



CUISSON
Aucune

DANS VOTRE BOÎTE

- Gravlax de saumon
- Croustilles de riz
- Crème acidulée
- Gelée de citron

IL VOUS FAUDRA

- Une assiette
- Sel & Poivre

PRÉPARATION

1. Sortez le saumon du sac et déposez-le au centre de l'assiette.

DRESSER L'ASSIETTE

1. Déposez la crème en trois ou quatre points dans l'assiette, tout autour du saumon.
2. Déposez les croustilles en morceaux sur le saumon.
3. Agrémentez avec le gel de citron, au goût.

Bon Appétit!



Partagez votre expérience avec nous!

#QuintessenceÀLaMaison



@hotelquintessence