

À ma thérapeute,

Aujourd'hui, nous arrivons à l'ultime étape de ce beau parcours que j'ai pu réaliser grâce et avec vous. Comment vous remercier autrement que par un dernier voyage gastronomique, à l'image de notre rencontre et de mon cheminement ?

Rappelez-vous, lors de notre première rencontre, combien j'étais sur la réserve, à la fois intimidée et craintive, appréhendant ma démarche thérapeutique, mais tout aussi impatiente de m'engager dans cette aventure...

Il m'a fallu du temps pour oser me livrer, décortiquer mes peurs et mes angoisses, affronter mes troubles. J'avais mal, j'ai résisté, mais vous avez su m'aider à briser cette coquille dans laquelle je m'étais enfermée. Je me souviens de ce jour où vous m'avez confié avoir, vous aussi, souffert de troubles alimentaires. Cette confiance partagée m'a émue, et m'a aidée. Votre bienveillance, votre empathie, vos encouragements m'ont permis d'avancer, pour enfin me reconstruire.

C'est ainsi que je souhaite vous offrir aujourd'hui ce menu, point d'orgue de ma démarche, reflet de nos partages et du chemin parcouru. J'ai voulu que ce souvenir gustatif retrace les émotions, les ressentis, que chaque plat rappelle les sentiments de chaque étape de mon analyse... Tout comme nos premières séances ont su initier le parcours, les mises en bouche sauront, je l'espère, éveiller l'appétit. Il m'a ensuite fallu du temps pour oser décortiquer ma souffrance, et la pastilla que je vous propose en entrée est à l'image de mes allers-retours... Vous saurez reconnaître, dans le plat qui demande une intense préparation, le travail sur moi que j'ai effectué avec tellement de difficultés. Mais, grâce à vous, quelle explosion finale ! Enfin, le dessert nous laissera sur une délicate note finale, douce et parfumée...

Avec toute ma gratitude,

Bonne dégustation !

Sandrine Dubois



Menu Voyage

Mises en bouche

Granité de tomate et vanille

Faisons connaissance, en douceur, avec la fraîcheur de la tomate accompagnée de quelques notes de vanille...

Millefeuille de Saint-Jacques à la pomme

Laissons-nous séduire, en délicatesse, par le carpaccio de Saint-Jacques et la saveur acidulée de la pomme Granny Smith finement tranchée...

Nids croquants aux œufs de caille

Poursuivons la rencontre, avec une douce crème à la ciboulette, sur laquelle reposent quelques brisures de feuilles de brick et un demi-œuf de caille...

Bouchée fromagère au chorizo et piment d'Espelette

Osons relever le défi, avec cette bouchée délicatement pimentée...

Burger de foie gras et figues fraîches

Terminons en douceur cette mise en éveil des papilles avec ce burger au pain d'épices légèrement toasté, garni d'une compotée d'oignons, de foie gras et d'une fine tranche de pomme caramélisée, le tout accompagné d'une figue fraîche étoilée.





Entrée

Pastilla de homard et citron confit, saveurs de légumes épicés

Découvrons les étapes de ce plat composé de feuilles de brick et d'une alternance de saveurs variées... Si le citron confit peut se révéler amer, il sera adouci et enrichi par les courgettes émincées et délicatement relevées au curry.

Quant au homard, osons décortiquer sa carapace...

Plat principal

Caille laquée au sirop d'érable, légumes anciens rôtis

Une délicate volaille cuite au four, accompagnée de panais, topinambours et carottes colorées, rôtis puis fruités en fin de cuisson par des zestes de citron et d'orange. Une explosion de saveurs multiples...

Dessert

Perle rouge : mousse à la framboise et son insert au citron vert,

sur un biscuit macaron

Avec cette note ronde et élégante se conclut notre voyage gustatif, rencontre de multiples saveurs. La mousse à la framboise viendra adoucir l'acidité du citron vert, et le macaron, croquant et tendre à la fois, sera la note finale de ce merveilleux parcours.

