

CARTE d'ETE du foodtruck Vagabon

Les ENTREES / qui pourront être servies en plat végétarien

- Porridge épicé et carottes aux agrumes, par Arnaud FAYE
- Risotto aux côtes de blette au curcuma frais, émulsion verte au beurre noisette, par Julien ROUCHETEAU
- Aioli de sole froid, pomme de terre à la crème, par Jacques MAXIMIN
- Fleur de courgette farcie à la brousse de Brebis citron/menthe, tomate en couleur à la pêche blanche, par Philippe JOURDIN
- Marinade de sardines aux agrumes et miel, par Jean-Marc DELACOURT
- Terrine de rouget un peu épicée, par Jean-Marc DELACOURT
- Fondant de légumes du Sud confits, gaspacho de tomate verte, par Jean-Marc DELACOURT
- Artichaut en salade, coulis fruit de la passion, par Jacques ROLANCY
- Céviche de truite, radis multicolore en pickles, par Jacques ROLANCY
- Lisette en escabèche, pommes grenailles et artichaut, par Philippe JOANNES
- Conchiglioni à la ricotta, riquette et sauce grenobloise, par Philippe JOANNES
- Gambas rôties, quinoa, avocat et sauce chimichurri, par Virginie BASSELOT
- Aubergine moelleuse au basilic, légumes cuits et crus, sirop de tomate, par Luc GAMEL

Les PLATS de POISSONS

- Poulpe comme une bolognaise, crémeux de pomme de terre et paprika fumé, par Arnaud FAYE
- Rouget et frégola en minestrone, condiment roquette, par Eric FINON
- Dos de lieu jaune rôti, crémeux de caviar d'aubergine fumé, vierge à la coriandre, par Julien ROUCHETEAU

- Pavé de sériole, légumes au pistou, par Virginie BASSELOT
- Dos de saumon rôti à l'ail et lard fumé, côtes et vert de blettes fondants, par Luc GAMEL

Les PLATS de VIANDES

- Paleron de bœuf confit à la citronnelle, écrasée de Charlotte piquée d'échalote au vinaigre de bourrache, par Julien ROUCHETEAU
- Joints de porc laqués à l'orange et gingembre, miettes de pommes de terre à la fourchette à l'huile d'olive et citron, par Philippe JOURDIN
- Suprême de volaille, aubergine fumée et houmous parfumé, par Jacques ROLANCY
- Épaule d'agneau confite, légumes bayaldi, jus à l'ail noir, par Philippe JOANNES
- Suprême de volaille, tomate pistou, pommes dauphinoises, par Luc GAMEL

Les PAINS en ACCOMPAGNEMENT, fabriqués chaque jour par la Boulangerie Clotilde à Callas, membre de la sororité des Eléonores de Provence.

- Fougasses aux olives, par Thomas SUBRIN
- Main de Nice, par Thomas SUBRIN
- Boule Tradition, par Sébastien CHEVALLIER

Les DESSERTS

- Fraises de pays, semoule crémeuse, croustillant crumble, par Eric FINON
- Framboises et citron de pays en déclinaison aux graines de fenouil, par Eric FINON
- Tartelette mascarpone à l'Amaretto, par Jacques MAXIMIN
- Panna Cotta vanille, fraises marinées au basilic, par Christophe BACQUIE
- Comme une tartelette au caramel, pignons de pins, fleur de sel, par Christophe BACQUIE

- Œuf coque, par Christian CAMPRINI
- Crème Venezuela crumble, par Christian CAMPRINI

L'offre SNACKING

- Pizzetta à la truffe blanche d'été du Verdon et au Comté hors d'âge sélectionné par Marc JANIN
 - Cornet de Comté hors d'âge sélectionné par Marc JANIN et confit de Vin Jaune
 - Focaccia fleurie au caviar d'aubergine, tomate fraîche et copeaux de brebis sélectionné par Josiane DEAL
 - Ciabatta chaude à la volaille marinée, salade de fenouil et chèvre frais sélectionné par Josiane DEAL
 - Ciabatta de légumes grillés et crème de chèvre frais sélectionné par Josiane DEAL
 - vagaSSaladière (focaccia comme une pissaladière)
 - Pâtes fraîches de Flayosc à la truffe blanche d'été du Verdon, râpée de Comté hors d'âge sélectionné par Marc JANIN
 - Duo sorbet et crème glacée artisanaux de Callas, topping fleuri par Yannick BLOT
- Et parmi les boissons proposées : Café bio « Le Cinq » de Vincent BALLOT

Plus d'événements, d'idées week-end et d'adresses sur la Côte
d'Azur et le Var :

www.riviera-city-guide.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

[Facebook](#) – [Instagram](#) - [Twitter](#)