

# CUPRINS



Cuvânt-înainte.....	8
Din pasiune.....	11
Liniștea dinaintea furtunii.....	12

## DELICII CULINARE

Ceviche de biban de mare pe pat de avocado.....	16
Carpaccio de vită New Style.....	18

Pate de foie gras cu dulceață de dovleac .....	20
Salată de sparanghel verde .....	22
Cremă de ciuperci cu ganache de ciocolată și foie gras .....	24
Inimioare de salată Cos cu sos de portocale.....	26
Carpaccio de vită umplut cu parmezan .....	28
Bruschetă cu legume crocante și ou bio cu icre de Manciuuria .....	30
Salată de calamari pe pat de biscuit de parmezan.....	32
Plăcintă mediteraneană .....	34

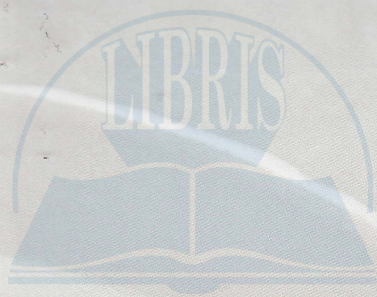
# 88

TORTELLINI  
CU COADĂ  
DE VIȚEL



# 94

OBRAZ  
DE VIȚEL



# 30 BRUSCHETĂ CU LEGUME CROCANTE ȘI OU BIO CU ICRE DE MANCIURIA



# 42

## LUP-DE-MARE SASHIMI

Tartar de ton cu avocado și mango .....	36
Salată Niçoise New Style .....	38
Sardine .....	40
Lup-de-mare sashimi .....	42
Sashimi de somon și ombrina cu sos asiatic de mango .....	44
Scoici Saint-Jacques .....	46

### RITUAL MEU CULINAR

PREFERAT .....	48
----------------	----

Melci cu anghinare pe pat de tartar de roșii .....	50
---	----

Risotto de linte cu calamari crocanți .....	52
Medalion de ton tempura .....	54
Ravioli cu creveți și piept de pui .....	56
Calamar umplut .....	58
Halibut pe pat de spanac .....	60
File de biban de mare cu vinete coapte .....	62
Risotto de cartofi cu file de halibut .....	64
Creveți pe pat de cremă de fasole albă .....	66
Creveți pe pat de năut în stil mediteranean .....	68
Homar cu risotto .....	70



## 78

SUPĂ  
DE FRUCTE  
DE MARE



## 104

PIEPT DE PORUMBEL  
CU FICAT DE GÂSCĂ

- Tagliatelle cu busuioc și file de John Dory..... 72
- Spumă de polenta (mămăligă)..... 74
- Ravioli cu creveți..... 76
- Supă de fructe de mare..... 78
- Somon asiatic..... 80
- File de barbun cu carpaccio de sparanghel și sos de șofran..... 82
- Momite..... 84
- Piept de pui cu legume..... 86
- Tortellini cu coadă de vițel..... 88
- Piept de rață cu măr și piure de cartofi..... 90

- Vrabioară de vițel pe pat de mousse de anghinare Ierusalim 92
- Obraz de vițel..... 94
- Supă-cremă de linte portocalie..... 96
- Trio de homar cu mușchi de vită și ficat de gâscă..... 98
- Pulpe de rață confit cu piure de cartofi și dulceață de vișine..... 100
- Supă-cremă de ciuperci cu ficat de gâscă..... 102
- Piept de porumbel cu ficat de gâscă... 104
- Fructe uscate umplute cu duet de carne de vită și miel.... 106





MEDALION  
DE TON TEMPURA

# 134

OU DE CIOCOLATĂ

- Cotlet de miel pe munte de fasole neagră..... 108
- Musaca de vinete New Style..... 110
- Limbă de miel..... 112
- Sos de porumbel ..... 123
- Stoc de midii..... 124
- Sos de ardei ..... 127
- Stoc de ciuperci ..... 127
- Stoc de legume..... 128

## STOCURI ȘI SOSURI

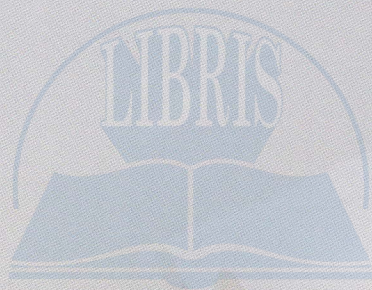
- Stoc de pește..... 116
- Stoc de pui..... 118
- Sos demiglance de vită..... 119
- Sos demiglance de miel..... 120
- Cremă de homar ..... 121
- Stoc de homar..... 121
- Stoc de rață ..... 122

## DESERTURI

- Tartă de lămâie ..... 132
- Ou de ciocolată..... 134
- Ravioli de ananas ..... 136
- Trio Franța..... 138
- Parfe de halva..... 140
- Restaurant Joseph..... 142



CARPACCIO DE VITĂ  
NEW STYLE



# SALATĂ NIÇOISE NEW STYLE



## INGREDIENTE DE BAZĂ

- › 2 bucăți salată Cos (inimioare de salată/cotor)
- › 240 g ton roșu
- › 2 ouă de prepeliță
- › 2 cartofi noi
- › 5-6 păstăi fasole verde/persoană
- › ½ lime
- › ulei de măsline

## INGREDIENTE SOS

- › coriandru
- › sare și piper, după gust
- › 1 lingură muștar Dijon fin
- › 2 linguri muștar Dijon boabe
- › ½ cățel de usturoi (dat prin răzătoare fină)
- › 1 portocală (pentru zeamă)
- › 1 lingură oțet balsamic
- › 50 ml ulei de măsline
- › 50 ml ulei de floarea-soarelui
- › ½ lingură de miere

## INGREDIENTE DECOR

- › 4 felii de anșoa
- › 1 ridiche
- › capere
- › coriandru

**SOSUL.** Se pun toate ingredientele într-un bol și se amestecă bine.

**CARTOFII.** Se spală și se pun la fiert în coajă în apă cu sare. Se scot, se lasă la răcit și se decojesc. Se taie felii cu ajutorul unei forme rotunde.

**FASOLEA VERDE.** Se adaugă în apă fierbinte, cu sare, timp de 3 minute. Se pune apoi în apă cu gheață. Se scoate și se azonează cu sare, piper, ulei de măsline și lime.

**SFAT!** Pentru ca fasolea să rămână verde, se poate adăuga în apă puțin bicarbonat.

**TONUL.** Se pune tigaia pe foc cu o lingură de ulei. Se azonează tonul cu sare. Când tigaia e încinsă, se sotează peștele câte 2-3 secunde pe fiecare parte, cât să prindă o crustă foarte, foarte subțire. Imediat după, se pune în apă cu gheață timp de 3 minute, pentru a opri procesul termic. Se scoate din apă și se tamponează cu un prosop de hârtie.

**OUĂLE.** Se fierb timp de 2 minute; gălbenușul trebuie să fie semimoale. Se decojesc și se taie în jumătăți.

## Mod de prezentare

Se împarte sosul la 4 farfurii. Se taie salata în 4 și se azonează cu sare, piper, ulei de măsline. Se așază peste sos. Se adaugă păstăile de fasole verde, câte 2 rondele de cartof de persoană și feliile de ton. Se pun și câteva granule de sare de mare peste ton. La final, se adaugă jumătate de ou de prepeliță, 2 felii de anșoa, 2 capere, 2 felii de ridiche, coriandru.





# SARDINE

4

## INGREDIENTE DE BAZĂ

- › 10 sardine
- › piper alb
- › 1 lămâie
- › 100 ml ulei de măsline
- › ¼ gulie
- › ½ șalotă

## COMPOZIȚIE MERE

- › 1 ½ mere Grand
- › 1 ou
- › sare Atlantic
- › ¼ linguriță muștar Dijon
- › 1 linguriță maioneză făcută în casă

## INGREDIENTE DECOR

- › 1 felie pomelo
- › 1 roșie
- › 4 frunze coriandru
- › 1 felie de portocală
- › 1 felie de lămâie

**SARDINELE.** Se curăță, se eviscerează, se filetează și se înlătură toate oasele. Se spală sub jet de apă rece și se pun într-un castron. Se amestecă uleiul de măsline, suc de la un sfert de lămâie și sare Atlantic. Se ia o tavă mică, se unge cu marinadă și se așază sardinele cu burta în jos. Se acoperă cu folie de plastic și se dau la frigider timp de o oră.

**COMPOZIȚIA MERE GRAND.** Se fierbe oul și se separă albușul. Se toacă foarte fin. Se curăță merele de coajă, iar miezul se taie cuburi foarte mici. Se curăță și gulia și se taie mărunț, brunoise. Se azonează cu sare, piper și muștar și o linguriță de maioneză făcută în casă. Se taie șalota mărunț și se amestecă bine cu restul compoziției.

**ROȘIA.** Se taie în formă de semilună, se scot semințele și se îndepărtează coaja. Se taie triunghiuri.

## *Mod de prezentare*

Se așază sardinele cu burta în jos. Se adaugă o lingură și jumătate din marinada pregătită inițial. Se face un quenelle din compoziția de mere și se așază peste sardine. Se decorează cu roșii, pulpă de pomelo, coajă de portocală, coajă de lămâie și coriandru proaspăt.

