

METM24 CLOSING DINNER MENU

Hôtel de la Cité, Carcassonne

Choose one of the two set menus below (omnivore or vegan) on [My METM](#).
Both menus are gluten free, and the appetizer is vegan.

The dinner will take place at the conference centre.

English

Translated & revised by Mary Consonni & Maighread Gallagher-Gambarelli

Appetizer (both menus)

Cremini mushroom, hazelnut and tarragon tartare (vegan)

Menu 1 – Omnivore

Starter: Pyrenean trout and potato terrine with roe and a tangy lemon sauce

Main course: Veal confit, green and yellow courgette risotto, with reduced jus and aromatic vinaigrette

Dessert: Crunchy hazelnuts on a rice-flour biscuit, Dulcey chocolate cream and confit orange with passion fruit

Menu 2 – Vegan

Starter: Fricassee of regional vegetables, Burgundy truffles and herb sprigs

Main course: Polenta with seasonal mushrooms, spinach shoots and peanut vinaigrette

Dessert: Medley of roast and raw exotic fruits with coconut milk

Drinks included

1 glass of Blanquette de Limoux sparkling wine

2 glasses of regional wine

Still or sparkling water

Coffee

French

Mise en bouche (pour les deux menus)

Tartare de champignons bruns, noisettes et estragon (végan)

Menu 1 – Omnivore

Entrée : Terrine de pommes de terre et truite des Pyrénées, une sauce aigrette au citron et ses œufs

Plat : Veau confit, risotto aux courgettes vertes et jaunes, une vinaigrette aux condiments et jus de court

Dessert : Noisettes croquantes sur un biscuit à la farine de riz, crème dulcey et confit d'orange aux fruits de la passion

Menu 2 – Végan

Entrée : Fricassée de légumes Audois, truffes de Bourgogne et pousses d'herbes

Plat : Polenta aux champignons de saison, pousses d'épinard et vinaigrette aux arachides

Dessert : Méli, mélo de fruits exotiques, rôtie et crus, lait de coco

Boissons comprises

1 coupe de Blanquette de Limoux

2 verres de vin régional

Eau plate ou gazeuse

Café