



Menu Prestige

Prix :160,00€

Vin d'honneur

2 coupes de champagne
9 pièces-cocktail

Entrée

Tartare de saumon gravlax, grenade, coriandre et soja, pousse mizuna,
Cassolette de caviar d'aubergine aux épices douces straciatella, roquette, pesto et pop corn fumé,
Foie gras de canard maison avec toasts, chutney de saison

Plat

Filet de bar rôti, crémeux de patate douce espuma à la fève de tonka,
Suprême de volaille rôti fermier, gratin de fregula sarda au comté, jus au miel de fleur,
Tournedos de veau rôti au romarin, poelé de shiitaké et pomme grenaille au cajun, chimichuri

Fromages

Bleu d'Auvergne,
Cantal,
Camembert au lait cru,
Saint-Nectaire,
Crottin de chèvre

Desserts

Fondant tout chocolat, tuile amande et vanille noisette caramélisées,
Tiramisu à la pistache, coulis de framboises fraîches et crumble thym citron,
Pavlova aux fruits de saison

Boissons

1 bouteille de vin rouge, St-Emilion A.O.C. pour 3
1 bouteille de vin blanc, Pouilly fumé A.O.C. pour 3
1/2 bouteille d'eau minérale ou gazeuse
Café ou thé