



Le Coup de Cœur

Cocktail

7 bouchées froides

2 bouchées chaudes

1 atelier culinaire

Cocktail au champagne

Apéritifs basiques

Softs et eaux minérales plate et gazeuse

Entrées

Tarte fine de Saint Jacques et crevettes marinés sur un coulis de homard aux noisettes

OU

Entremet de courgettes croquantes et mousse de chèvre

OU

Fraîcheur de dorade aux herbes fraîches, relevée à la mangue et au citron vert

OU

Risotto aux asperges et pousses d'épinards, copeaux de parmesan

Plats

Le cabillaud sur une mousseline de carottes, poêlée de légumes aux aromates et son émulsion de fanes

OU

Loup juste rôti sur sa fregola sarda aux courgettes et olives taggiasche, crème de fenouil

OU

Ballottine de pintade farcie aux légumes confits, gnocchis gratinés et délice de tomate au basilic thaï

OU

Le Filet de bœuf Simmental et sa pomme Anna, sauce au Porto

OU

Magret de canard aux pêches et ses pommes de terre rôties

Fromages

Les trois fromages servis sur le mesclun du marché paysan (Brie de Meaux, Tomme de Savoie, Comté affiné),
petits pains spéciaux et chutneys

Desserts

Les Entremets & La tour des mariés 2 choux nougatine (parfums à choisir parmi notre sélection)

OU

La tour des mariés 3 choux nougatine

Café, Thé

L'accord des Mets et Vins (inclus dans le menu)

Champagne fourni par vos soins, Droit de bouchon offert