



Notre selection Gourmande

Prix :52,00€

Les mises en bouche

Crème de courgettes a la menthe

OU

Ile flottante à l'Alfafa, crème anglaise à l'oseille

OU

Sorbet tomate et tomate verte, coulis de fruits rouges au basilic

OU

Capuccino de foie gras aux figues et sa mouillette de pain d'épice, grué de cacao aux épices

Les entrées

Terrine de chèvre au cœur de tomates fondantes, caviar de tomates et Courgettes en duo

OU

Melon surprise en gelée de Muscat, chiffonnade de jambon de pays aux copeaux de parmesan, sorbet melon
(de mi juin a mi-septembre)

OU

Tartare aux deux saumons au wasabi et citron combawa crème au raifort l'aneth

Petits blinis aux œufs de saumon

OU

Brochette de coquilles St Jacques, crème de petit pois a la verveine

Riz vénéré aux algues

OU

Carpaccio de Bœuf au poivre noir Timut et nougatine de cèpes

Parfumé a l'huile de truffes et crème balsamique

OU

Carpaccio de thon au Yuzu, sel rouge d'Hawaï aux algues et sésame

Plats chauds

Poissons

Filet de daurade royale à l'infusion de badiane, petits légumes safranés

OU

Filets de rouget aux deux coulis de poivrons, artichaut a la barigoule et comotée de fenouil aux olives

OU

Filet de Saint Pierre Croute aux algues, Tatin d'endives safranée,

Mousseux de crème d'huître (+2.50 euros)

OU

Viandes

Tournedos de filets de canard aux concassé de dragées rose et petits fruits rouge

OU

Filet de bœuf poêlé façon Rossini (sauce foie gras et foie gras poêlé)

OU

Suprême de pintadeau de la Drôme sauce morilles

OU

Paleron de de veau confit à la provençale

OU

Souris d'agneau confite et caramélisé et son jus au thym

ET

Garnitures suggérées

Écrasé de pommes de terre a huile d'olive

Flan de brocolis

Poêlé ardéchoise aux champignons et marrons, épinards au beurre salé

Asperges vertes lardées et tomates confites

Risotto aux parmesans

Polenta crémeuse aux petits légumes

Pommes de terre Anna

Tian provençal

Tartelette de rosace de carottes & poireaux

Les fromages

Assiette de trois fromages

Picodon, Saint Marcellin, brie, tome, Conté bleu, Saint Agur, camembert

Servis à l'assiette ou en plateau à table - Fromages prédécoupé

Fromages entier en plateau par table ou en buffet (+2.50)

(Possibilité de pièce montée de fromages + 4.00)

En verrine

Parfait de Saint Agur aux noisettes et fruits rouges

Verrine de crème de Gorgonzola mi figues mi raisins

Verrine de crème de roquefort concassé aux noix et dès de poires au thym

Les desserts

Pièce montée de choux sélection Escobar

Forme traditionnelle 2 choux/personne

OU

Gâteaux évènementiel (voir liste)

ET

Une verrine fruitée au choix

(Soupe de pêches citron verveine, soupe de melons au muscat et menthe ou fraises banyuls et badiane)

ET

Pyramide de macarons sélection Lenglet

OU

Forme Wedding chou +2.00

Création spéciale a la demande (tarif sur devis)

OU

Wedding Naked cake (création sur mesure)

Supplément en fonction de la création

Pains au levain et cafés compris