Menu Prestige

Prix :40,00€

Trilogie de foie gras

Foie gras Mi-cuit,

Mini burger de Foie gras Poêlé et

Coque macaron cacao à la Mousse de Foie gras et figue

OU

La Salade Gourmande

Mélange d'herbes folles et jeunes pousses

Florentine de saumon fumé

Pic de gambas et de Saint-Jacques

Triangle de foie gras gourmand

Crevette en chemise de pomme de terre

OU

Pavé de Saumon rôti à la Fleur de Sel

Crème de chorizo

Risotto aux petits légumes

OU

Nage de Saint-Jacques et Gambas

Ravioles à la ricotta verte

Petit jus au safran

Filet de Bœuf Cuit en Basse Température aux Morilles

Quenelle d'embeurré de pommes de terre aux fèves vertes

Brochette de Légumes

OU

Du Côté Traiteur

Fondant de Veau sauce Périgourdine

Blinis de pomme de terre

Petits légumes glacés

Trilogie de Fromages

Petit pain aux noix

OU

Tartelette au Brie de Meaux

et Amandes Grillées

Petite salade d'herbes

OU

La Ronde du Fromager

(5 variétés)

Assortiments de petits pains au sésame, pavot, noix et campagne

Le Buffet des Douceurs

La Corne d'abondance, nougatine et composition de sorbets

Le Festival, délicieux mariage de chocolats amer, lait et ivoire

Le Singapour, mousse et crème noix de coco, crémeux de fraises et croustillant praliné

Fruits sauvages, Mousse myrtille et fraise, crémeux fraise, visitandine myrtille et craquant

Tarte Gourmande aux fruits de saison

Salade d'agrumes à la menthe

Fruits frais découpés sauce Chocolat au lait

Macarons pâtissiers

Gâteau de Bonbons

Pain