



## Menu épicurien servi à table

Prix : 78,00€

Inclus dans la prestation : cocktail de 5 pièces, repas servi à table, service, boissons soft du cocktail au repas, pièce montée, vaisselle et nappage, décoration des buffets, pain et café, livraison.

\*\*\*

### Entrées au choix

\*\*\*

Le homard breton à la passion, couleurs et textures de tomate, crumble, réduction de sangria

Opéra de foie gras IGP du sud-ouest, pain d'épices et chutney de mangue

Nage de Saint Jacques à l'anis vert, risotto aux asperges vertes.

Duo de homard et langoustine sur leur velouté, crème fouettée au Champagne

\*\*\*

### Plats au choix

\*\*\*

Tendre filet de bœuf au sel de truffe et jus corsé, géométrie de macaronis truffée et royale de légumes de saison

Canon d'agneau en fine croûte de pain d'épices, polenta crémeuse aux olives noires et tarte fine de légumes en bohémienne

Grenadin de veau en duo d'orange et gingembre confits, cupcake de pomme de terre aux herbes fraîches et confit d'aubergine à l'italienne

Suprême de volaille Label rouge et crème de morille, dôme de risotto en cromesquis et superposition de légumes confits

\*\*\*

### Plateau de fromage à partager

\*\*\*

Chèvre au cœur moelleux et croquant de fruits secs, saveur miellée



Brie de Meaux farci au mascarpone et duo d'olives

Dips de comté et confiture de cerise noire

\*\*\*

## Dessert

\*\*\*

La pièce montée et la farandole de 4 desserts.