Menu entrée , poisson ou viande, fromage, dessert

Prix :38,00€

Entrée

trilogie de foie gras

crème bruler, foie gras pané au pain épice, tarte tatin pomme foie gras

OU

tatakie de thon au sésame grillé et ses légumes bouillons thai

OU

Tartelette sablé parmesan olive noire crème de ciboulette mascarpone saumon fumé, pesto au basilic et julienne de légumes à la mangue

OU

dome de saumon fumée ailoli et ses pickels de légumes

*****

Poisson

Saint-Jacques rôties aux copeaux de foie gras (supp 2€/pers)

OU

ballotin de daurade au safran

OU

Fondant de dos de cabillaud sauce vierge

****

Viandes

Tournedos de filet de veau au jus bourguignon et sauge

OU

Suprême de pintade aux champignons de saison et jus au foie gras

OU

Pavé de filet de boeuf sauce morille (supp 4€/pers)

OU

filet de canard à l'orange

OU

Pluma de porc noir ibérique et son jus corsé au thym (supp 3€/pers)

ET

Accompagnements : chaque plat est servis avec 3 accompagnements

.Muffin courgette emmental . Mini carottes fanes thym citron .Ecrasé de pomme de terre à l'ail et safran .Fallafel menthe coriandre .Cromesquis pommes de terre . Wok de légumes thym citronnelle .Embeurrée de trio de choux . Patates douces au lait de coco .Risotto parmesan . polenta pané parmesan .Arancini fromage .Cassolette de céleris en risotto .Flan de légume . Tomate Provençale persillade .Mousseline de carotte cumin .Purée de panet au beurre de romarin

ET

Accompagnement supplément 1€50/pers

Purée de pomme de terre nouvelle à l'huile de truffe

Asperge verte croquante en croûte persillée

Cassolette de ravioles du dauphines au foie gras

Poêlée forestière cèpes et morille

Mini légumes au beurre clarifié et poivre de Timut

****

Trou normand 3€00/pers

****

Fromages

Verticale de fromages secs

OU

Buffet de fromages secs et blancs au coulis de saison

OU

Demi Saint Marcelin et demi blanc au coulis et son mesclun

OU

Chemin de table d'assortiments de fromages secs et blancs (supp 1.50€/pers)

OU

Wedding cheese (supp 5€/pers)

(Gâteaux à étage de fromage décoré de fruits et pain spéciaux)

****

Buffet de desserts 5 mignardises au choix

Moelleux au chocolat

Crème vanille bourbon caramel

Salade de fruit en verrine

Madeleine aux fruits

Mini tarte citron meringuée

Tiramisu en verrine (fruit rouge, nutella, café, kiwi ext..)

Tarte au pomme caraméliser et cannelle des îles

Panna cota mangue passion

Duo de mousse au chocolat et crumble de spéculoos

Carré de pomme d'amours aux amandes griller

Tarte chocolat praliné

Capuccino mangue passion coco

Mini marbrer fruit rouge

Choux crème mascarpone

Gâteaux des mariés 4,20€/pers

Pièce montée de choux

OU

Pièce montée de macarons

OU

Gâteau de votre choix

OU

Fontaine de chocolats brochette de fruits de saison