



Menu Prestige

Prix :45,00€

Pastilla de foie gras et gambas sur sa fondue de poireaux, caramel de balsamique

OU

Tartare de Saint-Jacques et légumes provençaux à l'huile de sésame

OU

Filet d'omble chevalier, bisque de homard et tian de légumes frais

OU

Escalope de foie gras poêlée et crumble de pain d'épice, confits de griottines de Fougerolles à la coriandre

Pause fraîcheur

Filet mignon de veau en barde de jambon Parme, sauce basilic frais, risotto trompettes de la mort et tomate rôtie au romarin

OU

Souris d'agneau confite , sauce foie gras, écrasé de pommes de terre à l'arôme de truffe et mousseline de légumes frais

OU

Filet de porc Ibérico, jus de veau maison finement chocolaté, gratin de pommes de terre aux morilles et brochette de légumes frais

Fromage

Croustillant Morbier et poire, chèvre mariné à la menthe fraîche et à l'huile d'olive Roquette à l'huile de noisettes torréfiées

Dessert

Buffet Dessert

Coque choco passion, tartelette citron meringuée, mousse avocat citron vert et purée de banane au

Le Kaf des Vieux Amants

gingembre, macaron ganache caramel au beurre salé, cannelés bordelais, panna cotta violette et purée de framboise, soupe de poire à la cardamome, mini fondant chocolat, verrine ganache chocolat griottines de Fougerolles, framboisier revisité, etc.

OU

Pièce montée 4 choux / personne

OU

Wedding cake

Pain et café

A partir de 100 personnes, service compris

Moins de 100 : 15€ / heure avant minuit et 22€/heure après minuit