Menu élégance (repas servis à l'assiette)

Prix :65,00€

Cocktail

(Assortiment de 8 pièces par personne)

Les déclinaisons de foie gras
Bonbons de foie gras à la cannelle
Foie gras sur pain d'épices toasté

Les cuillères gourmandes
Caviar de carottes au curry, tomates séchées
Asperges vertes et tomates confites

Les délisticks
Pour une dégustation ludique et élégante
Foie gras, chutney de poires, gelée de vin doux

Les assortiments de légumes méditerrannéens
Roulés de courgettes à la féta et au sésame
Roulés de patates douces au jambon
Rouleaux d'aubergines au chèvre St Maure
Cannelloni de tomates confites au Comté

Les pinces
Concombres, riz aromatisé et saumon fumé
Navet, mousse de crabe au réglisse
Betterave, fromage de chèvre et vinaigre balsamique
Patates doucse, rillettes de poissons et feuilles de menthe

Le bouquet exotique
Bouchées de la mer en chemise de pommes de terre
Mini aumônière fruits de mer

Repas servi à table

Entrée

Marbré de magret de canard et foie gras mi-cuit, salade de mâche à l'huile de vanille Bourbon
Terrine de patates douces au foie gras et cœur d'artichaut, vinaigrette aux agrumes
Tartare de homard au gingembre sur un lit de betteraves longues et émulsion de raifort
Carpaccio de bar de ligne, cèpes marinés, noix et sel de Guérande

Tevet Réception

Millefeuille de sardines d'océan et de tomates rôties, coulis de tomates séchées et olives noires
Cappuccino d'asperges vertes, daurade marinée aux pamplemousses
Ceviche de thon frais mariné, légumes confits croquants servis avec une sauce gingembre et citronnelle
Carpaccio de noix de Saint-Jacques, cèpes poêlés, huile de noix et citron vert
Blanc de bar cuit à plat, légumes du marché en cocotte et jus mousseux à la carotte douce
Rougets de roche en filet poêlés et sa tarte fine de légumes méditerranéens
Terrine bio d'aubergines au fromage de chèvre, poivrons et épinards grillés

****

Plat principal

La mer

Filet de sandre, compotée de tomates fondues et fenouil à la fleur d'anis
Pavé de saumon en croûte de noix, fondue d'oignons et fricassée de champignons
Filet de maquereaux rôti au citron vert, millefeuille croustillant de légumes au parmesan
Loup de méditerranée et risotto au safran, compotée de tomates fondues et fenouil
Filet de bar aux 5 épices, fine semoule aux petits légumes

La terre

Filet de canette rôti, fruits et légumes d'été, purée de citrons doux
Pintadeau fermier rôti aux épices, légumes et petits boudins en tartine
Pièce de bœuf, cocotte de légumes et échalotes grises confites
Noix de veau grillée, piccata de pommes vitelotte, légumes mijotés au jus de grenade
Souris d'agneau rôtie, polenta de pois chiche à la coriandre, cannelloni d'aubergines
Canard fermier en deux cuissons, magret grillé et cuisses confites, poire et jus de canard aux épices douces

*****

Assiette de fromages affinés

*****

Dessert

Fine tartelette de figues et crème mascarpone à la lavande
Parfait au caramel, croustillant de pommes caramélisées
Millefeuille de chocolat noir/blanc au thé vert, harmonie de fruits rouges
Ravioles d'ananas rôties, julienne de papayes et de mangues
Pastilla au chocolat noir et à la cardamone verte sur un lit de bananes caramélisées
Croquant de chocolat, mousseline au pain d'épices
Millefeuille d'agrumes et sa crème au basilic

*****

Café et thé

(personnel jusqu'à minuit et vaisselle inclus)