



Menu « Au clair de Lune »

Prix :130,00€

Les entrées

(Une entrée à définir)

Demi homard et croquant de fenouil aux agrumes,

Mi-cuit de foie gras au Monbazillac,

Et pommes confites au cidre de Normandie

Trilogie de saumon, filet de rouget et homard,

Fenouil croquant et crème de betterave

(Chaud) Nage de homard au champagne,

Rubans de légumes de saison

Les plats chauds

(Un plat chaud à définir)

Trilogie de filets (Boeuf, Caille et Canette) sauce foie gras,

Crémeux de céleri et petits légumes de saison

Carré d'agneau et jus réduit au thym,

Ecrasé de pommes de terre et tian de légumes

Dos de cabillaud, sauce aux herbes frapiches,

Tartelette de patate douce et tian de légumes

Filet de boeuf, sauce bordelaise,

Ecrasé de patate douce et petits légumes de saison

Les fromages

(Un fromage à définir, servi à l'assiette, à table)

Le Château d'Hardricourt

Plateau de fromages affinés par Maître Olivier et salade mêlée

(Camembert AOP, Neufchâtel AOP, Comté, Chèvre cendré)

Brick de camembert AOP affiné et salade mêlée

Neufchâtel AOP au miel poivré tiédi sur toast, salade mêlée

Le buffet de desserts

(incluant 1 pièce montée, 2 entremets à définir, 2 mignardises et 1 coffret)

1pièce montée en choux ou en macarons (1 chou ou 1 macaron par personne)

2 entremets à définir : (1 part d'entremet par personne)

Royal au chocolat, Tarte framboise et mousseline pistache, Vynile aux poires
caramélisées et biscuit chocolat, Tarte citron meringuée, Fraisier du chef (en
saison), Fleur de sel aux pommes caramélisées, Rok'oko au chocolat, griotte et
beurre de cacahuète

Mignardises assorties en 8 variétés : (2 mignardises assorties par personne)

Eclatante ganache au Carambar, Tartelette fine aux pommes, Gelée de pêche au
lait d'amande, Chou craquelin pomme spéculoos, Verrine de crumble au citron
meringué, Tartelette caramel au beurre salé, Financier chocolat-noisette, Chou
craquelin framboise

1 Coffret Retour en enfance : (100 pièces assorties)

Gourmandise du palais, Sablé diamant, Mini rocher coco, Sablé diamant au
chocolat, Mini cookie aux pépites de chocolat, Langue de chat, Mini friand à l'écorce
d'orange

Les boissons chaudes

Café à disposition et présentoir de 16

sachets de thé Damman

Les pains

Petit pain individuel

Le Château d'Hardricourt

Pain multi céréales

Nos produits peuvent variés selon les disponibilités. Nos prix sont à partir de, sur une base de 100 personnes.