Soirée Dinatoire Prestige

Cocktail 12 Pièces

Pièces froides

Tartelette tomate Parmesan, concombre
Tourteau et céleri émulsion rémoulade
Rillettes de poisson de nos côtes, perle de kalamansi
Croquant sarrasin, carotte, chèvre frais des abers, miel de printemps
Perles de froment aux coques, herbes fraiches
Foie gras de canard sur pain d'épices, chutney, physalis
Canelé au saumon fumé
Crème fouettée au curry thaï, noix de St Jacques sauce aigre douce
Gaspacho de saison relevé au gingembre
Carpaccio de cabillaud laqué à l'huile d'olive sur tartare d'algues
Craquine au saumon fumé LR crème légère à l'aneth
Sucette de foie gras au chocolat et fruits secs

Pièces chaudes

Croque moelleux aux légumes de saison
Feuilleté au chorizo ibérique et au manchego
Noix de St Jacques bardée au lard fumé de chez notre éleveur
Cassolette océane à la bisque de langoustine

****

Repas dînatoire, au buffet

Îlot charcuteries artisanales & maison

Jambon sec noir de Bigorre
Foie gras mi-cuit maison
Grand pâté Lorrain maison
Magret fumé maison

Pains assortis, condiments

La Table Bretonne

Beurre de ferme

Îlot mer & océan

Huîtres de Bretagne
Saumon Label Rouge façon Gravelax
Rillettes de poisson pêche de la criée
Carpaccio de Saint Jacques mariné au yuzu

Pain de notre boulanger, Beurre de ferme

Vinaigre échalote, citron

Atelier bilig & plancha

Galichonettes au sarrasin

Exclusivité La table Bretonne

Saucisse aux algues
Brochettes de bœuf Charolais
Brochettes de filet de veau
Crevettes marinées aux épices

Îlot de pomme de terre

Amandine mousseline d'oignon de Roscoff
Purée maison à la Tomme
Purée de patate douce au beurre fermier
Galettes de pomme de terre

Îlot fromages de France

La Table Bretonne

Chèvre frais des abers
Tomme de vache fermière
Camembert AOP
Bleu d'Auvergne
Comté

Déclinaison de beurres parfumés, chutney maison

Pain de campagne, Pain au maïs, Pain aux graines

Buffet de desserts

Pièce montée croquembouche

1 chou/personne

Tartelette caramel beurre salé
Verrine de fruits frais sirop à la citronnelle
Entremet chocolat noir intense
Verre givré thym & fraise au basilic
Crème brulée à la vanille Bourbon