



Menu charme

Prix : 62,00€

Les pièces froides

Blinis de saumon fumé & concombre

Bouchée de foie gras au pain d'épices & chutney de mangue

Sablé au sésame, compotée d'oignon doux & magret séché

Cuillère de chèvre frais au pistou

Verrine de tartare de tomate & mozzarella

Les pièces chaudes

Croque-monsieur

Brochette de queue de gambas coco & citronnelle

Croquette de chorizo sur poivronnade

L'atelier plancha

Brochette de Saint-Jacques au Xipister

Cuillère de cèpes à l'ail

Brochette de Xistora

Brochette de volaille marinée aux épices douces

* Une majoration de 4€/personne sera appliquée pour les repas de moins de 90 personnes

Les plats

Pavé de boeuf confit au jus de cèpes (supplément foie gras pôelé 1€)

OU

Moelleux de pintade farci, mousseline de cèpes & crème de foie gras

OU

Demi magret de canard grillé & son jus à la mangue

OU

Carré d'agneau rôti & son jus aux herbes fraîches

OU

Pavé de veau rôti lentement & son jus corsé

OU

Filets de pigeonneau grillés au lard sur un lit de girolles & son jus réduit (supplément de 3€)

OU

Chartreuse d'agneau de 7 heures aux petits légumes & son jus corsé

OU

Médallion de lotte sauce champagne

OU

Ballotine de bar & son infusion au yuzu

ET

Les garnitures

Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, Tian de légumes, Tomates cerise confites (changement possible en fonction de la saison)

Le fromage

Fromage de brebis AOP Ossau Iraty & sa confiture de cerise

Les desserts

Duo de desserts servi sur assiette

Entremet croustillant chocolat

Sablé aux fruits rouges

Buffet de fruits avec présentation d'un gâteau en option : 4€ /pers.

Forfait découpe pour dessert non fourni par nos soins (tps de découpe + assiettes) : 2,5€ /pers.

* Une majoration de 4€/personne sera appliquée pour les repas de moins de 90 personnes