



## Menu Elegance

Prix :69,00€

Le tarif pour les invités ne participant qu'au cocktail est de 15€

### Le Cocktail (10 pièces)

#### 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

Paris-Brest 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

#### Atelier Jambon

##### L'atelier plancha

Cuillère de cèpes à l'ail

Brochette de xistora

#### Les amuse-bouche

Piquillo farci à la morue & sa crème de poivron doux

Ballotine de Saint-Pierre aux asperges vertes & son infusion de yuzu

Risotto croustillant au sésame, gambas grillées au pesto

Tranche de boudin du Pays Basque poêlée, carpaccio de Saint-Jacques & coulis balsamique

Mini croustillant de rouget au pesto, compotée d'oignon & son coulis balsamique

Petit mille-feuilles de Txanguro & tomate confite, crème ciboulette

\*\*\*\*

## Les plats

Pavé de boeuf confit façon Rossini & jus de cèpes

OU

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

OU

Tournedos de canard et son jus réduit morilles & 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

Recuite d'agneau de 7 heures & son jus zikiro

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

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