



Menu prestige

Prix :85,00€

Le tarif pour les invités ne participant qu'au cocktail est de 18€

Le Cocktail (12 pièces)

Les pièces froides

Blinis de saumon fumé maison

Mille feuilles pain d'épices et foie gras, chutney de mangue

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

Paris-Brest chèvre frais au pistou et tomate confite

Verrien pancotta d'asperge verte et oignon frit

L'atelier jambon (équivalence 2 pces / pers.)

Jambon ibérique 24 à 36 mois d'affinage avec guindillo et pain tranché

Les pièces chaudes

Croque-monsieur

Brochette de queue de gambas au xipister

Croquette de chorizo sur coulis piquillo

Atelier Brasero

Cuillère de cèpes à l'ail

Chipiron en persillade

Mini brochette de viandes

Amuse-bouche

Piquillo farci à la morue & sa crème de poivron doux

Ballotine de bar 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

Terrine de foie gras maison au piment d'Espelette & chutney de pomme verte

Tartelette aux cèpes et saint jacques, crème de cèpes

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

ou

Caille farcie forestière et son jus réduit

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

Trilogie de desserts servi sur assiette

Entremet croustillant chocolat

Macaron framboise pistache

Crème brûlée

Buffet de fruits avec présentation de pièce montée de macaron offerte

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

Collation de nuit

Assortiment de charcuterie,

Tortilla pomme de terre.