

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 feuillespain d'èpices 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 ibèrique 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

Stéphane Noël

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.