Menu de l'Atelier (service inclus hors boissons) à partir de 50 personnes

Prix :31,00€

Entrée + plat + dessert

***

Entrée

Le millefeuille de pommes reinette et son tournedos de chèvre fondu, mesclun à l'huile de noix

OU

Le duo de saumon, l'un mariné aux baies roses et l'autre fumé, servit avec ses toasts et sa crème légère aromatisée à la framboise et ciboulette

OU

La salade folle du rôtisseur : gésiers, bonbons parisiens, magret de canard, petits croutons, tomates cerises, vinaigrette réduite à la douceur de balsamique

***

Plat

La cuisse de pintade aux caramel de pèche légumes et pommes de terre selon vos goûts

OU

Le parmentier de canard montée à l'huile d'olive, méli mélo de petits légumes, jus corsé aux épines de thym

OU

Le dos de cabillaud en écailles de pommes de tere, jus citronné, piperade basquaise

***

Dessert

Le dôme de chocolat aux éclats de noisette, crème anglaise à la saveur de mandarines

OU

Le cheese cake aux saveurs partagées entre la framboise et le citron, coulis de fruits rouges

OU

Les crêpes à la comédie française

OU

Le gâteau de votre choix