



Menu de Gala

Entrée froide au choix

Assiette Terre et Mer (saumon fumé de Norvege , fois gras de canard mi cuit , bouquet blinis et crème à l'aneth)

Délice du sud-ouest (duo de foie gras éfiloché de magret de canard fumé ,pain d'épice , confiture d'oignons)

Délice des profondeurs (tartare de noix de saint Jaques et saumon aux herbes fraîches)

Entrée chaude au choix

Cocotte de saint Jaques : fondue de poireux , champignons , crevettes , moules et saint Jaques

Brochette de saint Jaques, risotto et sa tuile de parmesan

Feuilletée de ris de veau , foie gras de canard

Plat chaud au choix

Filet de boeuf Wellington ,gratin dauphinois poelee forestiere et tomate provencale

Grebadin de veau sauce forestiere , poelenta cremeuse et legumes croquants

Dos de cabillaud aux ecrevisses, riz pilaf ,tomate provencale et fagot de haricots verts .

Fromages aux choix

Feuilleté de chevre et de brie au miel et sa salade au noix

Trilogie de fromages sur cousin de salade

Plateau de fromages sur son lit de salade parfumée (1 par table)

Dessert au choix

Pièce montée (2 choux + 2 petits fours sucrées)

Entremets sur présentation (Fruits rouges , chocolat, poires)

Elegance passion (ganache aux 2 chocolats , feuillantine noisette , bille de crémeux aux fruits de la passion, plaquette de chocolat)

Délicieux 3 chocolats (Duo de mousse chocolat noir et blanc , brownies , chemisé de chocolat au lait)