Prestation complète

Entrée

Foie gras mi-cuit en terrine, compotée d'ananas à la badiane, caramélisée au miel d'acacia

OU

Méli-mélo de gambas et samossa de chair de tourteau épicé, chutney tomate-pomme

OU

Découverte de homard tout décortiqué, court bouillonné, en salade de rémoulade, pointe de combava, ravigote façon thaï

***

Plat

Pavé de bar snacké à la plancha, risotto de homard, émulsion crémée aux algues

OU

Dos de maigre coupé dans l'épaisseur, petite nage de légumes, parfum de cajun

OU

Suprême de pintade fermière risotto d'écrevisses, crème de langoustines

OU

Steak de canard, crumble pommes-poires jus au vieux banyuls

***

Fromage

Notre sélection de fromages du terroir et d'ailleurs

***

Dessert

Pièce montée trois choux par personne

OU

Notre table des desserts : Pièce montée un choux par personne plus 3 ou 5 desserts suivant le nombre de convives, à choisir dans la liste ci-après :

Opéra café trabblit – chibouste aux fruits frais de saison aux senteurs de grand marnier – fraisier ou

framboisier crème légère au cointreau – duo de mousse au chocolat guayaquil en croûte de ganache – panacota maracuja – bavarois poire-caramel ou autre parfum.

***

Café et ses mignardises

***

Nos vins blanc ou rouge : une bouteille pour trois personnes

Blanc : bourgogne aligoté ou entre deux mers ou graves

Rouge : haut médoc ou graves ou bourgogne

***

Vin d'honneur

Champagne fontaine (une bouteille pour quatre)

Jus de fruit, sodas

Amuse-bouche chauds, froids et verrines (six pièces par personne à choisir dans notre liste)

***

Brunch

Assortiment de viennoiseries et pains

Jus de fruits

Boissons chaudes (café, thé, chocolat)

Viandes froides : jambon à l'os, rosbif, grattons charentais, terrine maison, rôti de porc aux épices

Salades : niçoise, toscane, taboulé, piémontaise, crudités de saison

Notre plateau de fromages : trois différents (voir liste)

Tartes : fraises, framboises, citron meringuée

Crème brûlée chocolat au thé earl grey

Vin charentais : 1 bouteille pour 3

Eau minérale : 1 bouteille pour 4

Prix par personne : 135 €

(65€ le repas- 30€ le vin d'honneur – 40€ le brunch)