



Menu Vendôme

Prix :92,00€

Cocktail apéritif, 6 pièces salées froides

Pic de foie gras de canard du Périgord, cuit au naturel, surprise de pain d'épices au miel et figue de Sollies confite

Gambas poêlée aux épices et son chutney exotique

Cube de saumon mariné « Maison » Label Rouge d'Écosse, coeur d'agrumes et éclats de sésame

Fleur d'hibiscus et crème de mascarpone aux deux truffes

Pic d'ananas Victoria poêlé au miel, magret de canard fumé « Maison » au bois de hêtre

Mille-feuille de viande des Grisons des Alpes Suisses à l'Ossau Iraty des Pyrénées

2 pièces salées chaudes

Bonbon de Gambas, éclats de citron caviar, curcuma & coriandre

Pomme de terre Ratte du Touquet cuite à l'étouffée, viande des Grisons des Alpes Suisses et cheddar

1 atelier culinaire*

Carpaccio de noix de St Jacques - 1 pièce

Noix de Saint-Jacques finement tranchée servie avec une vinaigrette d'agrumes

* Toutes les animations peuvent être changées sans suppléments

Mises en bouche

Nem de rouget, au chutney de mangue-ananas Victoria

OU

Tataki de thon, mikado de légumes

OU

Velouté de crème de petit pois menthe, espuma et crispy de magret de canard fumé

OU

Jardin de légumes, assaisonné à l'huile de truffe

Réception Prestige

OU

Médaille de foie gras et pain d'épices

OU

Gâteau de tourteau à la coriandre fraîche, matignon de tomate concassée, sauce corail

Entrées

Médaille de foie gras mi-cuit, confiture de figue de Solliès et ses toasts de pain d'épices

OU

Saumon mariné tranché et brochette de gambas, salade de chou et pomme verte, sauce avocat à la graine de moutarde

OU

Duo de langoustines langoustine Kadaïf et tartare de langoustine

OU

Tataki de thon, mikado de légumes

OU

Homard rôti & caviar de hareng, mikado de légumes croquants parfumé à l'huile de truffe

OU

Tarte de légumes croquants, sur un lit de crème de légumes d'antan

Viandes, servies en 1/2 portions

Filet mignon de veau du limousin, fagot de Macaroni au Parmesan, légumes sifflets, pleurotes, tomate rôtie

OU

Filet de boeuf charolais rôti au thym, pommes de terre grenailles frottées à la fleur de sel, champignons des bois, légumes confits et tomate grappe rôtie

OU

Carré d'agneau pré-salé du Mont Saint-Michel, tian à la provençale, mille-feuille de pommes de terre et pleurotes

Poissons, servies en 1/2 portions

Noix de Saint-Jacques rôties et gambas, risotto crémeux aux fèves et pleurotes, sauce crustacés

Réception Prestige

OU

Cabillaud poêlé au thym, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive vierge, medley de fèves, sauce vierge

OU

Dos de bar de ligne français cuit à l'étouffé, risotto crémeux aux fèves et pleurotes, sauce aux crustacés

Pour les personnes souhaitant un plat chaud Vegan, nous proposons notre Boulgour aux légumes confits

Fromage (option)

Fromages de France affinés par notre maître fromager Mr Bacquet
Plateau au buffet : Brie de Meaux, Comté affiné & St Maure - Salade en option

Desserts (1 pièce au choix)

Tarte citron léopard : crème de citron jaune

Tarte framboise : crème passion et framboise fraîches

Jivara : dacquoise chocolat, crémeux chocolat et mousse lactée

Tourbillon : crème pralinée, noisette et yuzu vanillé

Rosea : macarons framboise, rose et crémeux litchi

Saint-Domingue : mousse chocolat au coeur vanille

Nutty : crème chocolat et coeur caramel

Maya : Sablé breton, mousse vanillée insert exotique, biscuit coco, pépite de mangue fraîche

Mignardises (2 pièces)

Le Meringué : meringue à la fraise des bois et ganache pistache

Choux modernes assortis : passion, pistache, chocolat, framboise

Tarte au citron de Menton et sa meringue à la vanille de Madagascar

Tartelette au chocolat noir Premier Cru et pralinée aux amandes

Paris-Brest : pâte à choux, caramel et crème mousseline au praliné

Brochette de fruits frais de saison

Sucette Nutella : sucette au chocolat au lait et noisette

Réception Prestige

Tarte caramel au beurre salé