



Menu Opéra - Cocktail Dinatoire

Prix :75,00€

Cocktail apéritif, 9 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

Tartelette aux légumes oubliés, sur un lit de purée de céleri et shiso en éclats

Pic de pamplemousse frais, griotte « Amaréna » et menthe fraîche

Madeleine au citron, crème de fromage frais aux herbes, saumon fumé et éclats d'agrumes

3 pièces salées chaudes

Bille de Risotto et son coeur coulant de mozzarella, éclats de basilic et tomate confite

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

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

2 ateliers culinaires*

Banc d'huîtres de nos côtes

Dégustation d'une huitre creuse et d'une huitre plate, accompagnées d'une sauce à l'échalote

Foie gras poêlé

Médailillon de foie gras poêlé tranché et dressé sur une tranche de pain d'épices maison ou pain de campagne

Salade fraîcheur

Réception Prestige

Tomates à l'ancienne et mozzarella

OU

Quinoa biologique edamame, éclats de grenade fraîche

OU

Haricots verts éclats de magret de canard fumé

Minis plats chauds (2 pièces)

Blanquette revisitée, riz et petits légumes

OU

Parmentière de boeuf à l'ancienne

OU

Sole française cuite au thym & son écrasé de patate douce au miel de nos ruches

OU

Dos de cabillaud, légumes sifflet, sauce vierge aux aromates ou sauce chaude

OU

Duo de légumes & graines biologiques au curcuma

6 Mignardises

Tartelette chocolat et praliné

Brochette de fruits frais de saison

Sucette Nutella : sucette au chocolat au lait & noisette

Tartelette citron meringuée

Le meringué : « meringue fraise des bois, ganache pistache et framboise fraîche »

Chou pistache, pâte à chou - crème de chocolat

1 atelier culinaire sucré

Gaufres - 2 pièces par pers.

Mini gauffre cuite minute, peut être accompagnée au choix soit par du sucre en poudre, confiture ou pâte à tartiner

Réception Prestige

Toutes les animations peuvent être changées.