Giuseppe Arcimboldo

Prix :110,00€

3 Amuses bouches pour accompagner l'apéritif

****

Assiette de dégustation

Assiette dégustation végétale : Velouté glacé de poivron jaune – chips de lard

Transparence d'asperges vertes – parmesan et granny Smith

Champignons des bois – coulis de persil – ail fumé

Assiette dégustation Saint-Jacques en croûte d'herbes – compotée de tomate et chorizo

Dodine de truite rose aux écrevisses – chantilly à la moutarde

Riviera de crabe royal – mangue et oignons rouges

****

Entrée

Chartreuse de turbot et Saint Jacques – mosaïque de légumes racines

OU

Pressé de foie gras de canard et magret fumé – compote mi figues/mi raisins

OU

Pastilla de ris de veau et cèpes – jeunes pousses à l'huile de truffe

****

Trou normand

Granité menthe et rhum blanc comme un Mojito

OU

Granité et sorbet mirabelles de Lorraine – Chuche Mourette

OU

Granité concombre au cumin – sorbet carottes

Le Pré Fleuri

****

Plat

Carré de veau du haut pays – sélection de légumes du moment – jus réglissé

OU

Canard en deux cuissons (rôti et confit) – Kriek cerise – pommes amandines

OU

Blanc de lotte bardé de lard fumé – légumes croquants et risotto crémeux

****

Fromage

Buffet de fromages affinés

Fruits secs – Salade tendre – ronde des pains

OU

Fromage cuisiné (à définir avec le chef)

****

Buffet de Gourmandises et démonstrations (**) - (Avec présentation)

4 entremets gourmands ou glacés ou verrines à choisir dans notre carte de dessert

Option : 4 € TTC/Couvert

Fontaine au chocolat

OU

Crêpes Suzette

OU

Barba papa.....

****

Café /Thé

Gourmandises Pré Fleuri

****

Boissons servies à discrétion

Apéritif : Cocktail « Vin d'Orange »

Le Pré Fleuri

Bourgogne Aligote Bouchard 2015

Château Moulin Blanc La Chapelle 2011 Montagne Saint Emilion

Eaux minérales de Vittel et Perrier fines bulles

Arlequin de limonades d'Artois