



Repas chaud

Prix :44,00€

Nos entrées froides au choix

Marbré de foie gras de canard à l'armagnac et ses toasts

OU

Carpaccio de Saint-Jacques aux saveurs des îles (supplément de 1.50 € HT / personne)

OU

Saumon Gravlax au sel fumé de Salish

OU

Crème de foie gras et viande des grisons, montée sur pain d'épices au miel

OU

Verrine d'avocat, fromage fines herbes et saumon fumé

OU

Millefeuilles de pain noir au foie gras et son confit d'oignons ou son chutney de figues

OU

Trilogie d'antipasti, noix de Saint-Jacques poêlée

OU

Tartare de saumon norvégien

OU

Crème parfumée à la menthe douce avec son tartare de Saint-Jacques

OU

Nid d'artichaut surmonté de saumon fumé, nappage sauce aurore

OU

Croustillant de crevettes sel et poivre du Sichuan et sa soupe de mangue

OU

Carpaccio de bœuf ou de saumon atlantique à l'huile d'olive

3G Réceptions

OU

Entremet de saumon fumé, fromage frais et mascarpone

OU

Nid de salade, truite fumée et sa rosace de queue de gambas

OU

Terrine de saumon au champagne et à l'oseille

OU

Terrine de fromage de chèvre, cœur de tomate confite et basilic

OU

Médailon de langouste en terrine d'écrevisses

OU

Millefeuille de Saint-Jacques aux légumes

OU

Crumble de truite aux amandes

OU

Crottin de chèvre chaud au miel sur toast (Chaud)

OU

Aumônière saumon fumé au chèvre des Alpes (Chaud)

OU

Duo de cocotte : Oeuf cocotte aux morilles et St Jacques fondue de poireaux (Chaud)

Nos viandes ou nos poissons au choix

Suprême de pintade rôti, sauce au foie gras de canard

OU

Pavé de bœuf persillé cuit à juste température (supplément de 1.50 € HT / personne)

OU

Magret de canard, au jus corse ☐ miel et myrtilles

OU

Grenadin de veau, sauce aux morilles

OU

3G Réceptions

Joue de bœuf confite au vin rouge

OU

Bavette d'ailou façon crumble

OU

Pavé de kangourou, sauce Grand Veneur

OU

Veau à la provençale, parfumé d'origan et de piment d'Espelette

OU

Intercostal de bœuf sans os (Ribs)

OU

Souris d'agneau (supplément de 1.50 € HT / personne)

OU

Palet de veau, façon Rossini

OU

Suprême de volaille aux écrevisses, sauce crustacée

OU

Filet de canette rôtie à la périgourdine

OU

Gigot d'agneau de sept heures (supplément de 1.50 € HT / personne)

OU

Filet de canard en tournedos, sauce forestière

OU

Pavé de saumon aux épices québécoise, rôti au four

OU

Filet de bar, sauce au beurre blanc (Échalotes, crème fraîche, beurre et vin blanc)

OU

Filet de dorade royale, sauce du chef

OU

Noix de Saint-Jacques, sauce chorizo

3G Réceptions

OU

Dos de merlu blanc, au beurre blanc

OU

Dos de colin aux écrevisses

OU

Flétan du Groenland rôti, émulsion d'huile d'olives et quartiers de tomates confites

OU

Corolle de sole tropicale avec sa mousseline de Saint-Jacques

OU

Filet de lotte à l'Hollandaise

OU

Gambas au Panko sur son nid de risotto (Plat Unique)

ET

Nos deux garnitures au choix

(Pour votre équilibre alimentaire, nous vous conseillons de choisir : 1 féculent + 1 légume)

Ratatouille aux légumes confits

Linguines (longue pâte large)

Duo de riz blanc et sauvage au safran

Fondant de champignons façon kouglof

Tatin de légumes et tomates confites

Palet tagliatelles de carottes jaunes et oranges

Effeillé de pommes de terre aux champignons

Rosaces de carottes sur nid de poireaux pâte feuilletée

Crumble de légumes (Carottes, poireaux et oignons)

Flan de duxelles de champignons

Polenta crémeuse aux petits légumes

Écrasé de pommes de terre à la ciboulette

Flan de choux fleurs et brocolis à l'emmental

Fagot d'asperges vertes

Timbale Camarguaise

Gratin Dauphinois

Tian de légumes

Pommes de terre à la Sarladaise

Tomate à la Provençale

Riz cantonais

Semoule aux épices

Nouilles chinoise au saké

Galette de pomme de terre

Riz basmati au safran et fruits de mer

Notre duo de fromages au choix

Duo de brie et Fourme d'Ambert, Mesclun de salade, Vinaigrette, Noix

OU

Duo de brie et Coulommiers, Mesclun de salade, Vinaigrette, Noix

OU

Duo de brie et Chèvre, Mesclun de salade, Vinaigrette, Noix

OU

Duo de brie et Comté, Mesclun de salade, Vinaigrette, Noix

ET

2 pains tradition par personne

Notre dessert événementiel au choix

L'Entremet croustillant (Biscuit croquant chocolat, mousse chocolat)

Le Framboisier ou Fraisier

La Macaronnade

L'Opéra

3G Réceptions

L'Exotique

Le Poirier

Le Succès

(Biscuit noisette, praliné)

Le Delizia citron

(Crème citron et framboises)

OU

Notre pièce montée traditionnelle

3 choux par personne