Exemple de menu

Prix :92,00€

Notre cuisine est réalisée sur place à base de produits frais et de saison, les menus sont donc soumis à modification.

Nous nous adaptons aux régimes et demandes spécifiques.

Les Entrées

Saumon mariné façon gravlax, Tartare de Saint Jacques citronnelle et aneth, Gambas grillée sésame et algues nori, Cromesqui de crabe et coriandre chips de légumes

Pressé de foie Gras & Magret fumé, légumes croquants, toast croustillant au chutney d'oignons rouges & fleurs comestibles

Noix de Saint Jacques juste saisies, déclinaison de champignons en 3 façons

Raviole végétale farce fine de volaille & bouillon à la sauge

***

Les Plats

Suprême de volaille de licques laqué, poêlée de légumes de saison, pommes grenailles aux herbes, sauce champignons

Dos de cabillaud aux saveurs thaï, risotto aux légumes, salade d'herbes et sésame

Médaillon de veau cuit à basse température, tatin d'oignons caramélisés, purée fine de légumes de saison et jus réduit

Paleron de boeuf confit façon Rossini, croustillant de pommes de terre à la truffe & carottes glacées

Parmentier de canade au foie gras, patate douce rôtie aux épices, légumes de saison, roquette & cacahuètes torréfiées

***

Le Buffet de Desserts

Buffet de dessert comprenant entremets, tartes & minis desserts