



Menu Fraîcheur Sauvage - Cocktail long de 18 bouchées et 2 ateliers culinaires

inclus

Plats chauds

- **Suprême de Volaille fermière** origine France, infusion de Truffe Aux Eclats de Morilles, gratin dauphinois dans la tradition, mini courgette, tomate rôtie, pickle d'oignon rouge et carotte fane
- **Joue de Porc cuisson de 6 heures**, jus au porto et foie gras, crigue de pomme de terre, mini courgette, tomate rôtie, pickle d'oignon rouge et carotte fane
- **Suprême de Pintade jus pistache**, crigue de pomme de terre, mini courgette, tomate rôtie, poivron et fenouil confit
- **Paleron de Veau confit de 12 heures**, jus court aromatisé au chorizo, galette de risotto au parmesan, mini courgette, tomate rôtie, poivron et carotte fane
- **Filet de Bœuf cuisson basse température**, jus au poivre de Penja, lingot de polenta aux fines herbes, mini courgette, tomate rôtie, pleurotes et carotte fane
- **Magret de Canard au miel et cajun**, galette de risotto au parmesan, mini courgette, poivron, pickle d'oignon rouge et carotte fane
- **Dos de Cabillaud confit aux deux sésames**, purée de petit pois, fenouil rôti et légumes du marché, sauce vierge
 - **Filet de Bar**, purée de petit pois, fenouil rôti et légumes du marché, sauce vierge
- **Filet de Bœuf rossini**, jus truffe, lingot de polenta aux fines herbes, mini courgette, tomate rôtie, pleurotes et carotte fane
- **Carré d'Agneau**, jus ras el-hanout, galette de risotto au parmesan, mini courgette, tomate rôtie, pickle d'oignon rouge et carotte fane
- **Longe de Veau**, jus aux noisettes, galette de risotto au parmesan, mini courgette, tomate rôtie, pickle d'oignon rouge et carotte fane

Fromages

Assiette

OU

Plateau

Desserts

Assiette

OU

Buffet

Café