



## Le Menu Gourmet

Prix :92,00€

### Vin d'Honneur

11 pièces/pers + 2 animations

\*\*\*\*

### Mise en Bouche

Tartine de pain d'épices et sa farandole de figues, mousse légère de cacao et foie gras

OU

Tartare de tomates de Crimée et pastèque ainsi que son sorbet basilic

OU

Mousseline de crabe et céleri aux agrumes, gelée de granny Smith

\*\*\*\*

### Plats

Magret réduction balsamique et kumquat, variation de légumes de saison, pommes de terre rôties écrasées au beurre demi-sel

OU

Tournedos de boeuf de l'Aubrac sur son canapé frit verte, jus réduit façon périgourdine et son espuma « sous-bois »

OU

Dos de cabillaud snacké, risotto de petit épeautre et fèves, jus crémé de langoustine émulsionné

OU

Quasi de veau, beurre noisette à la sauge, ail confit, pignons de pins et tatin d'aubergine

\*\*\*\*

### Entracte

Limoncello glacé et son sorbet citron vert

OU

Duo de fromages de notre affineur fromager

**OU**

Cromesquis de Brie de Meaux, noix et pommes vertes

**OU**

Bonbon de chèvre frais, pesto basilic

\*\*\*\*

**Dessert**

Buffet de Desserts (sélection catalogue ou à la demande)

Sélection d'entremets

**OU**

Buffet de Fromages

Sélection de 10 fromages de notre Affineur fromager et ses accompagnements  
(poires, raisin, pommes, pâte de coing, galettes céréales bio, crackers, variation de pain)

\*\*\*\*

Buffet café/thé et pain artisanal