



Menu Saphir

Prix :125,00€

Votre cocktail 10 ou 18 pièces Gamme 2 (sans entrée) dont 2 animations culinaires

Entrées

Opéra de foie gras (abricot /pistache ou framboises/pistache)

Trilogie de saumon (rilletes, gravlax , tartare)

Carapaccio de bar, citron vert, vanille et brunoise de mangue

Terrine de légumes grillés au chèvre, coulis de pequillos

Vitello tonato

Plats

Filet de boeuf rôti, sauce porto

Cassolette de lotte aux petits légumes

Selle d'agneau, crème d'ail au romarin

Côte de veau aux éclats de morilles

Poitrine de poulet fermier, la cuisse en rilletes, jus au truffes

ET

Garnitures (2 au choix)

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Brochettes de grenailles confites

Gratin dauphinois

Fricassée de champignons

Purée de carottes

Légumes de saison rôtis

Domaine de la Haie des Granges

Tomates provençales

Fromage

Salade verte, vinaigrette de cidre

ET

Assiette de 3 fromages affinés

Desserts

Entremet 3 chocolats

Royal choclat

Frambogollies (chocolat blanc et framboise)

Le Normand (biscuit spéculos, mousse calavados, pommes caramélisées)

Cheesecake cake sans cuisson citron vert framboises

Fraisier

Entremet abricot pistache (disponible juillet - aout)

Bande mille-feuilles mousseline aux grains de vanilles caramel au beurre salé

Ardoise de 4 desserts

Pièce montée 3 choux par personne

Pièce montée 3 macarons par personne

Softs inclus toute la soirée