



Dîner avec Cocktail 1H30

Prix :160,00€

Cocktail 12 pièces

Fleur d'endive et avocat au curcuma

Crackers au wasabi et salade de crabe au Kumbava

Moelleux basilic, bille de mozzarella en eau de tomate et chapelure de jambon sec

Entremet au saumon fumé

Le mini potager de légumes

Les Ateliers de Grégory

L'huître de pleine mer n°3 de Monsieur Papin ouverte devant vos invités

Le jambon Serrano : découpe dans vos convives par notre Chef de cuisine

La plancha de l'océan Crevettes snackées au beurre d'ail

La Mise en Bouche

Filet de saumon Gravelax, copeaux de fenouil et crème de raifort

OU

Roulé de lapin aux baies de Goji, croquant de légumes et vinaigrette de framboise

Le Plat

Dos de cabillaud, risotto de céleri rave au vieux Parmesan, espuma à la moutarde violette

OU

Filet de canette rôti au thym, écrasée de pommes de terre vitelotte et fèves de soja, jus corsé

Le Dessert

Château d'Agassac

Servi en découpe entière pour la table d'honneur puis en individuel pour les convives

Le Traditionnel Fraisier

OU

Ganache chocolat noir Valhrona et framboise, coulis de fruits rouges et crumble rubis

Café de la Maison Merling, Thé et Infusion Kusmi Tea

Eaux minérales