



Suggestion "Menu savoureux"

Prix :69,40€

Cocktail

10 pièces cocktail par convive :

Rillette de thon au curry et roquette en briochin noir
Mini moelleux citron saumon fromage frais aneth
Toast haddock fumé mousse de betterave et pomme granny
Cornet salé chantilly safrané et chorizo
Gaufre salée caviar de tomates
Mini croque Monsieur comté truffe blanche
Tartine chèvre chaud miel et romarin
Animation SAVEUR EN MEULE

Tatin de foie gras pommes-poires sur lit de pain d'épice
ou
Carpaccio de Noix de Saint Jacques au citron et fleur de sel à la vanille

Trou normand

Sorbet pomme - Calvados

Plat

Suprême de pintade farcie aux champignons sauvages, crème onctueuse de morilles et son gratin dauphinois truffé
ou
Cabillaud en croûte d'herbes sauce Yuzu mousseline de céleri rave et petits légumes

Fromage

Plateau de fromages affinés :

Comté 15 mois, Fourme d'Ambert
Carré Fécampois, Chèvre cendré
Tête de Moine
fruits secs

Château d'Avesnes - Le Castelet

salade de jeunes pousses en centre de table à partager

Trio de Dessert

Entremet Vanille et fruits du verger | Base chocolat blanc, mousse Vanille, pêche, abricot

Forêt Noire | Génoise cacao, Kirsch et chantilly et cerises Framboisier Passion |

Croquant chocolat blanc, riz soufflé et coco râpée, crèmeux framboise et mousse passion

Ce menu est proposé à titre de suggestion. Nous avons fait de notre mieux pour vous proposer le meilleur traitement possible. Nous ne sommes pas responsables de la réalisation de ce menu.