



Plaisir avec cocktail

Prix : 63,50€

Cocktail

« Soupe tourangelle » (cocktail à base de Vouvray pétillant et Grand Marnier, sucre de canne)

Servi debout avec un assortiment de cuillères

Saumon mariné au vin blanc et piment doux, accompagné de sa brunoise de légumes

Écrevisse sur mousse d'avocat façon « guacamole », parfum d'aneth - méli-mélo d'asperges vertes et chair de crabe

Magret de canard fumé sauce yaourt au vinaigre balsamique

Emincé de saumon fumé sur crème de citron vert

Dé de chèvre frais sur concassé de tomate au basilic

Brochette de crevette au curry et ananas frais

Accra de morue

Brochette de mignon de porc aux épices et abricot

Sainte Maure chaud sur pain d'épice

Poisson

Brochette de Saint-Jacques et saumon, beurre d'orange

OU

Pavé d'espadon grillé sauce citron vert

ET

Julienne de légume et fleuron

Sorbet mandarine et Cointreau

OU

Sorbet fruits de la passion et rhum blanc

Viande

Suprême de pintadeau à «la plancha» sur crème de foie gras

OU

Filet de bœuf sur coulis de poivron au piment d'Espelette

ET

Pomme de terre grenaille persillées, Shitaké et brochette de tomate cerise

Fromage

Salade de mâche aux noix et 3 fromages

Dessert

Charlotte aux fraises sur son coulis, sorbet mangue (possibilité de présentation en salle avec inscriptions en relief et bougie étincelante)

OU

Craquelin à l'ananas sauce chocolat et glace vanille

Café

Vins :

Sauvignon de Touraine, Chinon «vieilles vignes», Vouvray pétillant

Tarif 2023/2024(Tva comprise 10 et 20%):

72.5 € menu avec nos boissons

63.50 € menu avec vos boissons servies par nos soins (pas de droit de Bouchon)

Notre prestation comprend :

Le Grand Cerf

- Serviettes et nappage tissu blanc

- la vaisselle porcelaine ronde, couvert «vieux Paris», les verres «Touraine»

- Disposition du nappage et de la vaisselle sur table

-le service du repas, des vins à discrétion durant le repas (sauf pétillant 1 flûte par personne)