



Emotion 2025

Prix :91,10€

Vin d'honneur

12 pièces

La mise en bouche

Lasagne de Gambas Revisitée, Velouté de Champignons au Pesto Rosso

OU

Tataki de Saumon aux Graines de Sésame, Mousse de Wasabi & Pousses de Soja Frais

OU

Brouillade d'OEufs à la Crème de Bresse & Truffade, Gressin aux Graines de Courge

Le plat chaud

Filet de Magret de Canard Rôti, Sauce à l'Ananas, Crumble de Pistaches & Epeausotto

OU

Fondant de veau Cuit 7h00, Palet de Parmigiano Reggiano AOP, Foie Gras de Canard & Gratin Dauphinois

OU

Dos de cabillaud Snacké sur Peau, Sauce Vierge, Perles de Citron & Parfait de Légumes du Soleil

Le fromage affiné par notre Maître Fromager

Demi Saint-Marcellin Fermier accompagné de son Chutney, Verdurette & Pain de Campagne

OU

Fromage Blanc & Demi Saint-Marcellin, Pain de Campagne (suppl. 1,50€/convive)

OU

Plateau de Fromages Affinés & Pain aux Noix (suppl. 3,50€/convive)

La touche sucrée

Dessert individuel au choix

OU

Assiette Gourmande à composer – 3 desserts au choix

OU

Buffet de Mignardises

OU

Buffet de Desserts Prestige (suppl. 4,00€/ convive)