



Quelques exemples de nos mets

Entrée

Déclinaison de Foie gras de canard d'Alsace : Opéra à la framboise • Tranche de Foie gras mi cuit et son chutney de fruits • Filet de Canette farcie sur pain d'épices • Crème brûlée de Foie gras de canard

Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes, timbale de tartare de thon et saumon

Trou arrosé

Sorbet citron façon mojito et menthe fraîche, arrosé au Rhum

Sorbet framboise et framboises fraîches, arrosé au crémant d'Alsace rosé

Plat

Duo de Brochette de noix de Saint Jacques poêlées et gambas, légumes du soleil • Fleuron • tagliatelles au pesto

Délice des trois mignons sur pique de citronnelle : Veau • Bœuf • Dinde label rouge du Maine • Sauce crème aux Morilles

Fromage

Buffet de fromages affinés par Christelle & Cyrille Lorho

Dessert

Buffet de desserts : mignardises variées et gâteaux entiers de nos pâtissiers