



## Menu à partir de 48.90 €

Prix : 48,90€

### Entrées

Trilogie de foie gras : mesclun de salade, foie gras au Muscat de Rivesaltes et chutney, samoussa au foie gras  
crème brûlée au foie gras, brioche

OU

Navarin de la mer sur croquant de légumes, sauce Chablisienne (saumon, cabillaud, Saint-Jacques, moules)

OU

Lentilles cuisinées en feuille de brick et son escalope de foie gras poêlée

OU

Filet de dorade royale, julienne de coppa croustillante et chorizo aux petits légumes verts, jus corsé

\*\*\*

### Plats et deux accompagnements au choix

Quasi de veau aux pêches de vigne accompagné d'une pomme de terre Anna et de pêches

OU

Magret de canard aux trois poivres accompagné d'un écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et d'une  
tomate persillée

OU

Filet de caille au miel et quatre épices, accompagné d'une pastille de légumes aux fruits secs et d'une tranche  
d'ananas braisé

OU

Pavé de sandre sauce champagne, accompagné de son risotto du moment et pommes vapeur

\*\*\*

### Fromage

Assortiment de fromages au buffet, panaché de salade

OU

Servi à l'assiette (1 fromage au choix), panaché de salade

\*\*\*

## Dessert sur devis

Cascade de gâteaux

**OU**

Pièce montée (3 choux)

**OU**

Wedding cake

\*\*\*

## Compris dans le menu

Assiettes, couverts et verreries

Matériel de cuisine, glace, glaçons

Pain

\*\*\*

## Service

Maître d'hôtel, cuisiniers, serveurs pour une vacation de 8 heures.