



## Menu à partir de 55.00 €

Prix : 55,00€

### Entrées

Brochette de noix de Saint-Jacques et gambas sauce safranée sur sa fondue de poireaux

OU

Fricassé de noix de Saint-Jacques et gambas aux petits légumes

OU

Filet de bar et son écrasé de pommes de terre aux cèpes et champignons de Paris

OU

Mille feuille de foie gras sur son lit de poires, sauce Périgueux

\*\*\*

### Trou glacé

(Parmi notre sélection)

\*\*\*

### Plats chauds

Filet de bœuf aux cèpes accompagné d'une polenta crémeuse et d'un tian de légumes

OU

Tournedos de canard façon Rossini sauce foie gras et son blini de pommes de terre

OU

Filet de bar sauce champagne sur poêlée de légumes verts

OU

Pavé de veau à la crème de parmesan accompagné de son risotto du moment et sa tomate grappe pochée

\*\*\*

### Fromage

Assortiment de fromages au buffet, panaché de salade

OU

servi à l'assiette (2 fromages 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.