

Menu Prestige

Prix :69,00€

Cocktail apéritif

Assortiment canapés et verrines, 8 pièces / personne

****

Entrée

Foie gras poêlé, raisins au jus de verveine, émulsion de citronnelle

OU

Cassolette de noix de Saint-Jacques et fondue de poireaux safranée

OU

Duo de saumon gravelax et tartare d'agrumes

OU

Salade gourmande au foie gras, gésier et magret fumé

OU

Moelleux aux morilles, émulsion au jus fumé de volaille, flèches d'endives

****

Plat

Suprême de pintade rôtie aux champignons, gratin dauphinois au cœur de mascarpone et tomates rôties

OU

Souris d'agneau confite, jus réduit aux raisins secs, mousseline de carottes au curcuma et rosace de légumes du soleil

OU

Filet de bar rôti à l'huile d'olive, risotto truffé

****

Fromage

En buffet

Plateau de 5 fromages AOC

Mesclun et pains aux céréales

****

Dessert

En buffet : mignardises, verrines, fruits en brochettes et fontaine à chocolat

OU

Assortiment entremets

****

Inclus dans la prestation

Personnel de service

Art de la table

Boissons soft

Café