

Menu Prestige

Prix :72,00€

Cocktail apéritif

Assortiment canapés et verrines, 8 pièces / personne

Animation brochettes snackées

****

Entrée

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

OU

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

OU

Mille feuille de saumon fumé, mousse de fromage frais aux herbes

OU

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

OU

Salade gourmande au foie gras, gésier et magret fumé

OU

Duo de saumon gravelax et tartare d'avocat

****

Plat

Suprême de pintade rôtie aux champignons des bois, gratin dauphinois au coeur de mascarpone et tomates rôties

OU

Souris d'agneau confite, jus réduit aux raisins secs (+3€/p), Mousseline de carottes au curcuma, rosace de légumes du soleil ou gratin dauphinois

OU

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

OU

Tournedos de boeuf, sauce madère ou aux poivres, gratin dauphinois (Si Rossini+3€/p)

OU

Magrert de canard et sauce au miel, écrasé de patate douce, brocolis étuvés

****

Dessert

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

OU

Assortiment entremets

OU

Dessert gourmand