



## Menu Prestige

Prix : 69,00€

### Cocktail apéritif

Assortiment canapés et verrines, 8 pièces / personne

Animation borchettes 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 gravellax et tartare d'agrumes ou 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, Mousseline de carottes au curcuma, rosace de légumes du soleil

OU

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

**OU**

Tournedos de boeuf façon Rossini, sauce madère, Rosace de pommes de terre

**OU**

Magrert de canard sauce au miel, écrasé de pomme de terre, brochette de légumes

\*\*\*\*

**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