



## Menu Manoir des Roches

### Cocktail de 10 pièces par personne

Composé de 2 verrines, 2 brochettes, 2 canapés froids, bar à tartinade, 1 planche et 1 animation culinaire (2pcs/pers),

\*\*\*\*

### Repas servi à table au choix une entrée, un plat, un fromage et un dessert

#### Entrée

Ceviche de bar lait de coco/citron vert/coriandre, matignon de poivrons multicolore,

Gaspacho de tomates de chailly, crème de curry torréfier et jus de basilic,

Tartare de daurade au fruit de la passion, jeunes pousses,

Royal de petit pois des jardins de brinville, chorizo ibérique,

Soufflé de saumon fumé, beurre blanc émulsionné au raifort (servi chaud),

L'œuf parfait 64°C, crémeux de champignons et chips de poitrine fumée (servi chaud),

\*\*\*\*

#### Plat chaud

\*\*\*\*

#### Viande

Ballottine de dinde fermière aux champignons, polenta crémeuse,

Suprême de volaille rôtie, gratin dauphinois, jus aux aromates,

Bas carré de veau rôti, gratin dauphinois, jus truffé,

L'épaule d'agneau braisée aux épices, jardinière de légumes du soleil, jus réduit au raz el hanout

\*\*\*\*

#### Poisson

Cabillaud confit au curry rouge, riz parfumé aux feuilles de combava,

Pavé de saumon à l'oseille, fondue de poireaux, hommage à Michel Troisgros,

Risotto aux gambas flambées, bisque de gambas,

\*\*\*\*

## Végétarien

Le riso d'épeautre aux carottes des sables, crème de poivrons rouges

\*\*\*\*

## Fromage

Fontainebleau maison, salade d'herbes citronnée,

Brie de meaux de la ferme des 30 arpents,

Assortiment de 3 fromages affinés,

\*\*\*\*

## Desserts

Wedding cake fruits rouge ou fruits exotiques (1 part/ personne),

Pièce montée traditionnelle (3 choux/personne),

Entremet individuel : demi sphère chocolat framboise litchi ou noix de coco fruits exotiques,

Dessert gourmand avec 3 mignardises (chou craquelin, tartelettes, etc.).