Acte 3 Le menu prestige

Théâtre de la sensibilité culinaire

Mise en bouche

Le metteur en scène en conviendra avec ses convives

****

Entrée

Tian d'écrevisses, brochette de crevette rôtie, mesclun, vinaigrette gourmande

OU

Traditionnelle ballottine de foie gras, fleur de sel et chutney de poires et figues

OU

Croustillant de thon, compotée de tomate au basilic, crème de poivron rouge

OU

Charlotte de brandade de saumon fumé émulsionné au citron et son coulis de tomate au pistou

OU

Noix de Saint-Jacques de la Mer du Nord rôtie et sa tombée de poireaux au coulis de la mer

****

Plat chaud

Râble de lapin aux ravioles de Royan cuit en cocotte, jus court au romarin

OU

Gigot de poulet fermier aux morilles, sauce morilles

OU

Magret de canard sauce framboise et son gâteau de cèpes

OU

Médaillon de filet de veau en robe de jambon cru, sauce champêtre * 2 € de supplément

ET

Écrasé de pommes de terre, tomate provençale, gratin dauphinois, flan de légumes de saison, riz pilaf, trilogie de carottes, gnocchi à la romaine gratiné

****

Fromages

Fromages secs et fromage blanc et sa crème

****

Dessert

Gâteau à étages

OU

Pièce montée

OU

Les deux

****

Service, vaisselle, pain, café, montage de la fontaine à champagne, pas de droit de bouchon *nappage compris

Le nappage est fourni seulement si absence de bougies, feux de Bengale, colliers et bracelets lumineux