Acte 4 : Le lunch dînatoire

Prix :76,00€

Théâtre de la sensibilité culinaire - Acte 4 le lunch dînatoire

****

Apéritif

Carpaccio de bœuf à la crème de Saint Marcellin

Cassolette de noix de Saint-Jacques

Jambon à l'os découpé par nos soins

Crème brûlée foie gras

Brochette d'agneau à la fleur de thym (animation plancha)

Le kibi

Briochette de saumon fumé au bois de hêtre

Cigare au fromage et menthe

La verrine d'écrevisses à la saveur de citron

Accras de morue au yuzu

Club mousse de saumon allégé au citron

Mini brochette de merguez (animation plancha)

****

Entrée ou mise en bouche ou 15 pièces au vin d'honneur

****

Trou normand

****

Plat chaud

Ballottine de volaille au foie gras et confit de canard, velouté du sud-ouest

OU

Suprême de pintade farci aux trompettes des morts, sauce suprême

OU

Croustillant de saumon à la florentine, sauce velours au jus de moules citronnées

ET

Accompagné de ses deux garnitures au choix

Écrasé de pomme de terre, tomate provençale, trilogie de carottes, riz, gnocchi romaine, gratin dauphinois, flan de légumes de saison

****

Fromage

Fromage sec et fromage blanc et sa crème fraîche

****

Dessert

Gâteau à étage

OU

Pièce montée

OU

Les deux