



Acte 4 : Le lunch dînatoire

Prix :70,00€

Théâtre de la sensibilité culinaire - Acte 4 le lunch dînatoire

Apéritif

Carpaccio de bœuf à la crème de Saint Marcellin

Cassiolette 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

Michel Bardon - Traiteur de Réception

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