Acte 5 Le lunch dînatoire et son mini plat chaud

Prix :66,00€

Théâtre de la sensibilité culinaire

****

Apéritif

****

La verrine d'écrevisses à la saveur de citron

Navette foie gras

Caviar d'aubergine à la crème de sésame

Club mousse de saumon au yuzu, saumon fumé

Verrine de tomate aux couleurs de l'Italie

Jambon à l'os

Mini hamburger

Le kibi

Cassolette de noix de Saint-Jacques à la bisque de homard

Crème brûlée foie gras

Cigare au fromage et menthe

Accras de morue au piment d'Espelette

****

Animation plancha

Mini brochette de magret de canard à la saveur framboise

Mini brochette de crevettes au spigol

Mini brochette d'agneau à la fleur de thym

****

2 plat chaud en wood box

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

ET

Navarin de poisson aux petits légumes

OU

Suprême de pintade farcie aux trompettes des morts, sauce champêtre, gratin dauphinois

ET

Morue à la provençale

OU

Suprême de volaille farci aux ravioles de Royan, sauce chasseur

ET

Dos de saumon à la florentine

****

Fromages

Fromage sec et fromage blanc et sa crème fraîche

****

Dessert

Gâteau à étage

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