



Menu Figuier

Prix :70,00€

Cocktail

7 pièces salées (offre personnalisée en fonction des saisons)

Champagne ou autres cocktails selon vos envies

Eaux minérales plates et gazeuses, Coca Cola, jus de fruits

Entrées

Escalope de foie gras poêlé, purée de patate douce, pomme confite, sauce aigre douce au cidre

OU

Poitrine de caille rôtie de Challans, cuisses confites

Salade d'épeautre aux spaghetti de courge

Velours et pop-corn de maïs

OU

Œufs de ferme poché aux champignons sauvage, velouté de haricots coco, tuile de parmesan

Plats

Pièce de bœuf rôti, mousseline de racine de panais au beurre noisette, polenta Taragna croustillante, légumes de saison, jus réduit à la fleur de thym

OU

Carré de veau rôti, mille-feuille de céleri rave, artichaut et shitaké, jus corsé au xérès

OU

Filet de bar rôti, pain croustillant à base de farce fine, condiment betterave, fenouil et citron confit, sauce aux baies de cassis

Plateau de fromages

Plateau d'assortiments de fromages fermiers (tomme des alpages, chèvre Cendré, Comté 24 mois, Bleu

Morisset Riviera Traiteur by Le Figuier de Saint Esprit

d'Auvergne, St Nectaire)

Servis avec un chutney de fruits de saison et de nos pains spéciaux artisanaux

Dessert

Pièce montée

Divers entremets en fonction des saisons