



## Saveurs et Plaisir

Prix :85,00€

### Les Entrées Froides

Carpaccio de bar à la mangue, gelée de concombre menthe, pomme granny Smith

OU

Maquereau Brûlé en escabèche, mayonnaise de céleri branche et crumble à l'encre de seiche

OU

Opéra de foie gras, chutney pomme et mangue

OU

Tataki de bœuf, coulis de piquillos, chantilly de gingembre

\*\*\*\*

### Les Entrées Chaudes

Plaisir de foie gras poêlé, compote de Rhubarbe, sel de Guérande,

OU

Langoustine basse température, tartare de tomate d'antan aromatisé à l'huile de vanille

OU

Saint Jacques au Chablis façon millefeuille sur fondue de poireaux et carottes

OU

Croustillant de Ris de veau sur lit de la lentille verte et Girolles

\*\*\*\*

### Les Plats

Suprême de volaille fermier farcie au Pesto, pressé de pomme de terre

et carotte rôtie à la graine de fenouil

**OU**

Dorade en croûte d'herbes, polenta aux olives noires,

crème de poivron doux et citron confit

**OU**

Médailillon de veau en croûte d'ail noir, pomme de terre confite au thym et mousseline d'oignons doux

**OU**

Bar rôti, légumes de saison et pomme de terre fumée

**OU**

Tournedos Rossini sur pain grillé, avec foie gras poêlé, lamelles de truffe, et jus corsé (+ 4 €)

poêlée de pommes grenailles et marmite de légumes

\*\*\*\*

## **Fromages**

Assiette 3 fromages (Brie, Mimolette demie-veille, Comté)

**OU**

Tarte fine à la fourme d'Ambert

\*\*\*\*

## **Buffet de Desserts**

1 part ½ / pers

Les incontournables : Salade de fruits / mousse au chocolat / iles flottantes

Les tartes : citron meringuée, abricot, frangipane/poire, Tropicane, des îles (noix de coco, ananas, frangipane), flan nature, flan Normand, pommes, caraïbe (sablé, ganache chocolat), crumble abricot, crumble pomme., croustillant chocolat

Les entremets : Paris Brest, millefeuille, Saint Honoré, Champenois aux fruits, Tutti frutti, Baba au Rhum, cheesecake spéculos aux pépites de myrtilles