

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

Médaillon 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, Tropézienne, des iles (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