



Exemple de menu

Prix :69,50€

Entrées froides au choix*

Tomates et pastèques tout en couleur, burrata des pouilles et foccacia au thym
Jardin de légume croquant gambas rôties et bouillon fraîcheur de crustacés, soja et citronnelle
Gravelax de saumon label rouge, citron vert et pickles de légumes (+2, 50€/personne)
Lingot de foie gras canard français, gel fraise mara des bois, fleur de sel vigneron (+2,
50€/personne)

Entrées chaudes au choix*

Œuf parfait lorrain bio, espuma à l'huile de truffe
Croustillant de cabillaud, mayonnaise sans huile dans l'esprit fish & chips
St Jacques snackées, risotto de frécula sarda, huile verte (+3, 50€/personne)
Rôti de lotte et lard lorrain, jus d'arêtes (+3, 50€/personne)

* Le dîner peut être adapté pour des convives ayant des restrictions alimentaires (végétarien, vegan, sans gluten...)

Interlude glacé : citron basilic vodka ou melon menthe fraîche/ port

Viandes au choix - accompagnées de légumes du moment*

Épaule d'agneau confit aux baies de goji ail et thym confit
Pintade igp, jus corsé au paprika fumé
Paleron de veau français confit 55 heures, jus court
Magret de canard igp sud ouest, vin miellé aux fruits rouges
Filet de bœuf français, jus vigneron (+3, 50/personne)
Mignon de veau français, cappuccino de morilles (+3, 50/personne)

Le fromage à partager

Domaine du Val Fleuri

(disposée au centre des tables)

Boite à fromages à partager et bouquet de verdure (brie de meaux-munster ermitage-chèvre cendré-comté 18 mois Saint Félicien)

Le dessert

Buffet des desserts en mignardise (5 réductions hautes coutures)
La bijouterie des desserts (pâtisserie et réductions) (+5, 00/personnes)
Petit pain - pains tranchés - campalliette tranchés
Buffet de café percolateur