

Menu Exception (Automne & Hiver)

Prix :116,00€

Vin d'honneur avec boisson à volonté pendant 1h30

Champagne Jacquart, Whisky, Gin, Vodka, Ricard, Jus de fruits, Sodas, Eaux

(+20 € pour Champagne Roederer)

Six canapés (2 froids, 2 chauds, 2 verrines)

****

Menu unique pour tous les participants (sauf allergie ou végétarien)

Entrée

Mi-cuit de foie au vin sucré, cognac, chutney aux fruits de saison

OU

Tataki de thon**, Julienne de légumes, sauce ponzu

OU

Foie gras poêlé, brioche toastée, jus réduit aux pommes

OU

Saint-Jacques snackées crème de topinambour, émulsion de vin blanc et échalotes

OU

OEuf mollet pané, poêlée de girolles et tétragone, coulis aux herbes fraîches

****

Plat

Saint-Jacques rôties**, bisque de crustacés

OU

Suprême de volaille du Luteau sauce aux champignons de saison

OU

Golf International de Roissy

Souris d’agneau confite façon tajine, jus de cuisson (légumes et boulgour)

OU

Pavé de saumon, beurre blanc au Noailly Prat

OU

Dos de cabillaud**, crème aux câpres et ail

OU

Filet de boeuf, jus corsé au foie gras

Garnitures

•1 féculent au choix / Risotto d’épeautre, pommes de terre grenailles, mille-feuille de pommes de terre, riz aux topinambours

•1 légume au choix / Poêlée de légumes, écrasé de patates douces, fine ratatouille, duo de carottes glacées, haricots verts à la persillade

****

Dessert

Pièce montée 4 choux par personne

OU

Wedding cake

****

Boissons à volonté

Vins IGP Pays d'Oc, Rouge Merlot-Syrah, Blanc Chardonnay

Eaux plates et gazeuses

Café