



## 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