



Menu complet

Repas

Formule Entrée + Plat + Fromage : 37.00€/pers hors service

Formule Entrée + Plat : 32.00€/pers hors service

Formule Plat + Fromage : 27.00€/pers hors service

Entrée

Tatin de foie gras, pommes caramélisées et crostini de pain d'épice

OU

Opéra de foie gras aux fruits rouges & balsamique framboise

OU

Terrine de volaille façon nougat abricot-pistache, chutney aux fruits d'hiver & brioche

OU

Tartare aux deux saumons, fruits exotique & coulis de mangue

OU

Tarte fine aux poivrons, Parmigiano reggiano & jambon de parme

OU

Croustillant de camembert, salade forestière & compotée d'oignons rouges

OU

Salade César revisitée agrémentée de croustilles au parmesan

OU

Croquette de saumon, betteraves en textures, & sauce tartare

OU

Truite fumé façon gravlax, pickles de légumes & pesto de roquette

OU

Aumônière aux crevettes, julienne de légumes & sauce cajun

OU

Domaine du Grand Duc

Aumônière au cabillaud, fondue de poireaux & crème vin blanc et poivre de sichuan

OU

Arancinis au thym, poivrons & mozzarella, coulis de tomates

Plat

Ballottine de volaille farcie aux champignons & aux noix , sauce forestière, gratin dauphinois & carottes au miel

OU

Suprêmes de volaille au Sauternes & trompettes de la mort, écrasé de pommes de terres & courgettes grillées

OU

Rôti de dinde farce aux pistaches, jus de viande, pommes grenailles persillées, betteraves & oignons rouges caramélisés

OU

Demi magret de canard farci aux fruits secs, légumes glacés, écrasé de pommes de terres aux herbes & sauce framboise

OU

Gigot d'agneau confit 12h, légumes glacés, écrasé de pommes de terres aux herbes & jus au romarin (+3€/pers)

OU

Bœuf braisé, galette de polenta au parmesan, carottes & champignons bruns poêlés

OU

Mini jambonneau de porc fumé, sauce au lambrusco, déclinaison de choux & tomates confites

OU

Risotto verde aux petits pois, pesto & Guanciale, chiffonnade de jambon cuit à la truffe

OU

Cassolette aux deux poissons, crème vin blanc, & petits légumes aux graines de fenouil

OU

Cabillaud poêlé, écrasé de pommes de terre, tombée d'épinards & sauce hollandaise

OU

Pavé de saumon à l'orange, quinoa gourmand et carottes glacées

OU

Risotto aux pleurotes & trompettes de la mort, émulsion aux petits pois & haddock fumé

Fromages

Assortiment de fromages, beurre aux cristaux de sel & confiture de cerises noires

Le sucré

Wedding cake thématique : 4,50€/la part

OU

Dessert à l'assiette : 5,00€/personne

OU

3 mignardises : 3,80€/personne

5 mignardises : 6€/personne

8 mignardises : 10€/personne

Nos desserts

Croustillant aux 3 chocolats & mascarpone

OU

Tarte au citron meringuée & zeste de yuzu

OU

Cheese cake orange, citron, croustillant spéculos & coulis exotique

OU

Brownie coulant aux 2 chocolats, chantilly à la framboise

OU

Mousse bavaroise au caramel, génoise chocolat, popcorn & tuile croquante

OU

Pavlova de meringue aux fruits rouges, coulis de framboises & chantilly à la vanille de Madagascar

Mignardises

Macarons

Canelés

Mille feuilles

Eclair

Tartelette aux fruits

Opéra

Dune

Brownie