Caprice à la carte

Prix :77,00€

Pièces froides : Choix de 5 pièces

Noix de joue de bœuf confite et fondant de carotte épicée
Tartelette de foie gras au grué cacao comme une religieuse
Chèvre frais à l'huile de pistache et croustillant de mimolette et pavot bleu et magret fumé
Sablé black pearl, fondant de selle sur cher mousse betterave et pickles d'oignon rouge
Moelleux d'artichaut piquillos et sablé pesto amande
Verrine de houmous de carotte et cacahuète
Mini éclair au cream cheese agrumes et poisson fumé au poivre
Billes de tourteau mayonnaise légère gingembre coriandre et daïkon mariné
Sablé amande basilic et dôme de légumes du moment et crevette marinée*

****

Pièces chaudes : choix de 3 pièces

Accras de lieu jaune au piment végétarien et ail noir
Cromesquis aux deux saumons et herbes fraiches
Pataniscas de morue et poivron cornue à l'Espelette*
Burger limousin aux graines de lin, cheddar et moutarde à l'ancienne
Croquette de poulet, coriandre et gingembre frais, crème de yaourt
Croque-monsieur paysan de volaille et mimolette
Croquette de patate douce confit d'oignon rouge et ventrêche poivrée

****

Une Entrée à la carte (possibilité de transformer l'entrée en 3 pièces cocktail)

Comme une tartelette de bœuf confit mayonnaise légère à la moutarde violette et composition maraîchère acidulée
Tartare de saumon condiment poivre vert vinaigrette acidulé et pomme gaufrette au paprika fumé
Cromesquis de brebis au miel de truffe tartare de deux betteraves, vinaigrette d'herbes fraîches
Caviar d'aubergines sablé breton au thym, poivrons mariné et pesto basilic noisette

Pressé de volaille pomme de terre et champignons, vinaigrette de vin jaune
Spirale des sables crème de raifort et légumes cru cuit aux jeunes pousses

****

Un Plat à la carte

Suprême de volaille basse température jus corsé au beurre fermier, mousseline de pomme de terre à la cive et légumes braisé
Aiguillette de daurade royale sauce vierge au légumes croquant, mousseline d'artichauts noisette, pomme cocotte et carotte sésame
Dos de lieu jaune à l'unilatéral risotto vénéré, légumes de saison et beurre blanc du maître cuisinier
Quasi de veau jus truffé monté au beurre, darphin de pomme charlotte et légumes glacés
Galette de légumes marinés garniture choisie sauce vierge à l'huile du château de Taurenne

****

Un dessert : 4 formules possibles à la carte (retrouvez toutes nos formules dans notre brochure)

Pièce montée Naked Cake ou Pièce montée en choux
Buffet de desserts
Dessert individuel à l'assiette
Buffet de mignardises

****

Les eaux et les boissons softs à discrétion pendant le cocktail

Les eaux pendant le dîner

Le café et le thé