



## A l'ombre d'un Chêne

Apéritif « Classique » 10 pièces/ personne

Tomate cerises façon « Pomme d'amour »

Pic de saumon frais, en croûte de sésames torréfiés

Dés de fêta, mini ratatouille à l'essence d'estragon

Fine gelée de betterave parfumée à l'orange, fromage frais

Brochette de chèvre frais aux éclats de pistache

Viande des grisons, mozzarella marinée aux piments d'Espelette

Crevette en dentelle de radis noir

Brochette de chaud froid de poulet au curry

Tapas de saumon algue Nori

Blini de tarama zeste d'orange confit

Navette aux deux saumons

\*\*\*

### Entrée froide

Salade de mi-cuit de Saint-Jacques, vinaigrette de framboise maison

OU

Millefeuille de foie gras frais, magret de canard fumé & chutney de figue aux noix

\*\*\*

### Entrée chaude

Brochette de gambas et son blinis de saumon frais, sauce au curry

OU

Navarin de lotte aux petits légumes sauce au safran, chips de pancetta rôti

\*\*\*

## Plat

Filet de bœuf, légumes wok & pommes de terre Elisabeth, sauce au gingembre

## OU

Mignon de veau sauce aux morilles, petits légumes glacés

## OU

Filet de canard et son chapeau de shitake rôti, purée de carotte au cumin & zeste d'orange confit

## OU

Pavé de Turbo en écrin vert & écrasé de pommes de terre à la Truffe

\*\*\*

## Buffet fromage

Petit tour de France en 7 étapes (A.O.C.), chutney de cerises noires

\*\*\*

## Buffet dessert

Assortiment de pâtisseries sur présentoir (selon nos parfums du moment)

\*\*\*

Pain, boissons soft