



Suggestion de repas Chaud

Prix :79,00€

Vin d'honneur 12 pièces/pers

Œuf de caille revisité sur pic

Mini choux niçois balancelle de concombre et saumon

Pince radis blanc mousse betterave pic tomate mozzarella

Pic bœuf saté

Pic volaille curcuma tomate séchées

St jacques rôties et fondue de poireaux

Verrine guacamole tartare de tomate

Verrine de betterave et mousse légère

Mini accras de morue

Vol au vent champignon

Mini cheeseburger

Mini tartelette noix et roquefort

Mini samossa au bœuf

Entrée froide ou chaude

Foie gras de canard maison accompagné de figues confites et brioches

OU

Foie gras de canard maison et saumon fumé au bois de hêtre et chutney de mangue et crème aux herbes

OU

Assiette périgourdine accompagnée de magret fumé, gésiers, foie gras sur toast et pignon de pin

OU

Trio des mers : saumon fumé maison, tartare de saumon, segment de pamplemousses et haddock fumé

OU

Tartare d'avocat relevé, crevette sauvage et vinaigrette à la mangue

OU

Trio de Saint-Jacques au curcuma, écrasé de patate douce beurre nantais

OU

Pavé de cabillaud rôti, poêlée primeur sauce chorizo ou sauce homardine

OU

Duo de filet de rouget au pesto, poêlée méridionale

OU

Filet de merlu sauce hollandaise, julienne de légume

Plat

Mignon de porc aux deux moutardes

OU

Paleron de bœuf confit sauce forestière

OU

Magret de canard aux poires williams

OU

Suprême de pintade farcie aux cèpes

OU

Filet de dorade snacké sauce dieppoise

OU

Dos de cabillaud rôti à l'estragon

OU

Filet de bœuf rôti sauce périgourdine

Fromage

Buffet de desserts