



Menu à 81.00€

Prix :94,00€

Votre vin d'honneur (12 pièces)

Pic Saint-Jacques rôties et fondue de poireaux, cylindre mangue foie gras, pince radis mousse betterave,

Pic bœuf sat, pic agneau roti à la menthe, balancelle concombre et saumon fumé,

Mini sablé ananas mousse curry, maki du périgord, pince betterave chioggia mousse pesto,

Mille-feuille pain d'épices et foie gras, verrine betterave mousse relevé,

Cuillère tartare de cabillaud crème citronnée, mini cheeseburger, mini nems,

Gougère à l'emmental, vol au vent duxelles de champignon

Soupe champenoise et punch planteur

Soft (coca, jus de fruits, eau plate et eau pétillante)

2 animations froides ou chaudes au choix

Charcuterie fine, bar à ceviche, bar à huitres, foie gras,

Wok crevette, plancha poulet curry et bœuf saté, agneau à la menthe

Votre repas

Votre entrée froide

Sablé mousse d'asperge magret fumé et radis croquant

OU

Trilogie nordique (saumon fumé, rillettes de cabillaud, tartare de st jacques à la passion)

OU

Mille-feuille de joue de bœuf et foie gras chutney d'abricot

OU

Trio d'asperges et chèvres frais et saumon fumé maison

OU

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

OU

Votre entrée chaude

Filet de turbo rôti et sa poêlée primeur émulsion de langoustines

OU

Médailillon de lotte au curcuma écrasé de butternut au beurre blanc

OU

Saint-Jacques rôties au saté chop suey de légumes croquant au bouillon thaï relevé

OU

Tatin de légumes du soleil agneau confit et jus corsé

Trou normand supplément 1€50

Sorbet pomme calvados

OU

Sorbet mirabelle alcool mirabelle

OU

Sorbet framboise alcool framboise

OU

Sorbet poire alcool poire

Votre plat chaud

Carré d'agneau en croute d'herbes et jus réduit

OU

Pavé de filet de bœuf poêlée sauce périgourdine

OU

Quasi de veau confit aux échalotes

OU

Filet de veau aux morilles

OU

Filet de canard aux miel d'agrumes

OU

Ballotine de pintade farci aux cèpes et foie gras jus court crème

OU

Filet de bar en écaille de courgette sauce homardine

OU

Filet de sandre rôti beurre nantais à l'estragon

OU

Filet de Saint-Pierre cuit sur peau sauce vierge

ET

Vos garnitures (Trois au choix)

Gratin de pomme de terre, pomme façon grenailles, Poêlée ardéchoise, tomates grappe rôties, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, Poêlée de champignons frais, poêlée de légumes frais de saisons, Écrasé de patates douce, brochette de légumes grillés, risotto aux champignons noir, Cocotte de courgettes gratinées

Assiette fermière

Croustillant de camembert et pomme

OU

Trilogie normande : camembert, Pont L'Evêque, Neufchâtel

Trilogie auvergnate : Fourme d'Ambert, Saint Nectaire, cantal

Trilogie savoyarde : tome, reblochon, abondance

Buffet dessert maison

Pièce montée supplément 1€50 - 1 chou - Sujet à définir

Royale chocolats crème anglaise, mini macaron, caramel beurre salé,

Panettone perdu, brunoise de fruit et glace vanille

Mirabelle roti et caramel laitier glace mirabelle artisanal

Macaron framboise mousse pistache et framboise fraîche

Soupe de fraise au basilic sorbet citron vert (selon la saison)

Café

Cascade de macarons

Vos boissons

Eau plate et pétillante

Vin blanc et vin rouge

Coca cola et jus de fruits

Menu enfants 19€00 par enfant

Amuse-bouche

Charcuterie ou crudité

Burger maison ou nuggets ou poulet rôti

Gratin de pomme de terre ou potatoes

Fromage

Dessert au chocolat

Menu végétarien

Légumes jardinier

Duo tomate mozzarella ou tartare de concombre

Steak de légumes

Nouille chinoise revisitée

Salade de fruit frais