

Menu Découverte

Prix :72,00€

Menu Découverte (hors saison du 1/11/2023 au 30/03/2024)

Deux cocktails au choix

Boissons softs : Coca-Cola, jus d'orange

Eau plate et gazeuse

***

Les amuse-bouches de saison

***

Entrée

Salade de légumes glacés, filet de porc ibérique, pignons et girolles poêlées

Ou

Chartreuse de homard aux cinq parfums, jus à la coriandre et au gingembre

Ou

Dos de cabillaud rôti à l'huile d'olive, risotto au chorizo et son beurre blanc

Ou

Foie gras de canard, confiture d'échalotes et kouglof toasté

Ou

Riviera mangue passion, brochettes de noix de Saint-Jacques au ponzu

***

Plat

Quasi de veau rôti au jus et cornes d'abondance, pommes dauphines et dariole de petits légumes

Ou

Suprême de pintadeau rôti au romarin, cornes d'abondances, sauce Noilly Prat, son chou confit et pommes Granit Smith

Ou

Epaule d'agneau braisée à la fleur de thym, pommes écrasées à la truffe et polenta d'asperges vertes

Ou

Canard de chaland rôti en deux cuissons, cacahuètes caramélisées, risotto au parmesan et poêlée de légumes nouveaux aux girolles

Ou

Filets de sandre rôtis au beurre balsamique,Julienne de légumes et rosace de pomme au lard.

***

Fromage

Assiette de trois fromages affinés

Et

Salade mêlée aux herbes

***

Dessert

Cascade d’entremets selon vos goûts (à définir ensemble)

Ou

Pièce montée (2 choux/personne)

Ou

Pyramide de macarons

***

Cascade de champagne (réalisée avec votre champagne)

Café expresso, thé

***

Nappage, vaisselle inclus.

Hors vins et champagne

Prix minimum 50 adultes.