

Menu Plaisir

Prix :75,00€

Cocktail d'accueil : (2 cocktails au choix)

Soupe champenoise, punch, mojito

Bellini ou sangria blanche

Jus de fruits divers (coca cola jus d'orange etc.)

Eau minérale non gazeuse

Eau minérale gazeuse

***

Les amuse-bouches de saison

***

Entrée

Tatin de légumes grillés provençaux, homard rôtis et foie gras de canard poêlé

Ou

Salade de petits légumes glacés, suprême de cailles rôtis aux épices et copeaux de Pata Negra croustillants

Ou

Rossini de bonite juste rosé, petits légumes rôtis et foie gras de canard poêlé

Ou

Filet de saint pierre, risotto au Beaufort, chorizo ibérique et son beurre de groseille

Ou

Pavé de lieu rôti, chutney ananas passion, caramel de tomate et sa vinaigrette a la mangue

***

Plat

Canard fermier rôtis entier et laqué, tartine de légumes grillés et échalotes confites

Ou

Charlotte d agneau confit, caviar d aubergine et pomme ratte confite

Ou

Médaillon de veau braiser aux morilles, tatin de légumes grillés et ses pommes fondantes

Ou

Pièce de bœuf rôtis ,échalote confite et rosace de pomme au lard sauce au vin de Médoc

Ou

Brochette de pintadeau rôtis aux girolles et vin jaune, gnocchi de pomme de terre a la truffe

Ou

Mignon de porc fermier caramélisé, pommes rattes confites, copeaux de Pata Negra Bellota et ciboule

***

Fromage

Salade mêlée aux herbes

Et

Plateaux de fromages affines

***

Les desserts

Pièce montée (4 choux par personne)

Ou

Pyramide de macarons

et

Présentation d'entremets selon votre goût (deux aux choix)

***

Pain individuel

Café expresso ou thé