



## Menu sur mesure

Prix :100,00€

### Vin d'honneur

Animations culinaires

Pèces cocktail chaudes et froides

Cocktails avec et sans alcool

\*\*\*\*

### Entrée

Duo de langoustines et noix de St Jacques sauce au safran accompagné de sa purée de patates douces et de ses chips de lard

\*\*\*\*

### Plat

Suprême de pintade et sa sauces aux morilles accompagné de son gratin de pommes de terre à la truffe et de sa tatin de légumes façon niçoise

\*\*\*\*

### Fromages

Brie de Meaux, comté affiné de 18 mois et crottin de Chavignol affiné à la fleur de thym

\*\*\*\*

### Dessert

Choux individuels caramélisés

OU

Gâteau rose/litchi et verrine

OU

Gâteau crème brûlée

OU

Noisettes torréfiées et brownie