Menu Vendome

Prix :135,00€

Amuse-bouche 20 pièces/ pers

****

Atelier sushi

Nigiri de saumon, nigiri aux crevettes, maki au concombre, maki au saumon, california au surimi, califonia au riz

Atelier foie gras

Foie gras truffée, nature et porto

Foie frais à la plancha

Chutney de figues, fraises, échalotes confites

Pains au raisins

Atelier provençal

Pique crudité sauce anchoïade à l'huile d'olive, caviar d'aubergine, tapenade noire, brandade de morue

Cuillère de porcelaine au tartare de tomates confite

Verrines gourmande : crabe guacamole, saumon ciboulette, chèvre tomate

Fours salés : cake au brocoli, fromage, anchois et poivron

Consommé en pommade de pistou

Atelier plancha

Magret de canard grillé aux 3 poivres

Nems au crabe

Brochettes cocktail de poulet au curry

Schwarma d'agneau

Gambas sauce blanche à l'aneth

Rafraîchissement à discrétion

Royal Gourmet

Sodas et jus de fruits, eaux pétillantes - mis à disposition en matériel jetable

Boissons d'apéritif à discrétion

Cocktail en cascade, pastis, whisky, martini blanc, porto,

Champagne Veuve Elisabeth

Sodas et jus de fruits, eaux pétillantes

****

Mise en bouche au choix

Gourmandise de foie gras et langouste en crémeux d'asperges vertes

OU

Raviole aux écrevisses citronnées en farce moelleuse et effeuillée de Saint-Jacques au corail aux éclats de ciboulette

****

Entrée chaude au choix

Chartreuse de rascasse, cœur fondant aux soupions à l'armoricaine sauce bisque de homard

OU

Brioche de crabe en mousseline de dorade royale au poivre vert et jus de carapace

****

Farigoule et sorbet de lavande

****

Plat chaud au choix

Filet de bœuf aux févettes et galette parmentière de légumes confits et jus de truffes

OU

Noisette d'agneau de pays rôti à l'hysope et gâteaux de légumes

****

Fromage

Les fromages de nos provinces et mesclun de jeunes pousses

****

La table à douceur

Cascade de fruits de saison, fontaine à chocolat, entremet, tarte aux fruits, castel, opéra, Paris Brest, charlotte, crêpes au sucre

OU

Royal Gourmet

Pièce montée à thème

2 choux/pers - ou Gâteaux à étages - ou 3 macarons - ou Pièce montée américaine - ou Pièce montée glacée

****

Boissons du repas à discrétion

Coteaux d'Aix en Provence : Château Virant, rouge rosé et blanc

Eaux pétillantes, et minérale, soda et jus de fruits

Café

****

Soirée dansante

Sodas, jus de fruits, eaux gazeuses et minérales, café, thé