



Menu "Slice" 2024

Prix : 64,00€

Entrée (un choix unique pour l'ensemble des convives)

Bûchette de saumon fumé aux petits légumes sur toast, crème de lard et ses crispy, chantilly à l'aneth

OU

Briochin façon pain perdu praliné, magret de canard fumé, duxelles et crémeux de champignons bruns et noix de macadamia torréfiées

OU

Rémoulade de tourteau à la moutarde à l'ancienne, bisque de langoustine, pickles de céleri et guacamole au piment d'Espelette

OU

Ceviche de bar au yuzu et piment d'Espelette sur sablé au parmesan et fraîcheur de légumes d'été à l'huile de noisette

Plat (un choix unique pour l'ensemble des convives)

Pavé de selle d'agneau en croûte d'herbe jus romarin et miel, gratin sarladaise, mousseline de panais et ses mini légumes

OU

Tronçon de lotte lardée au beurre vanillé, purée à l'huile d'olive truffée et ses légumes de saison

OU

Filet de magret de canard rôti aigre doux à l'orange-soja, mousseline de patate douce et pomme rôtie au miel, légumes du moment

OU

Pavé de maigre rôti sur persillade de champignons des bois, velouté de petits pois, asperges vertes et écume raifort

Fromage

Option : Fromage +12€ en supplément Sélection du Maître Affineur « La Finarde » et sa salade assaisonnée (3 pièces par personne à l'assiette)

Best Western Plus Le Fairway Hôtel & Spa | Golf d'Arras

OU

Buffet de fromages à partir de 30 personnes

Dessert (un choix unique pour l'ensemble des convives)

Finger fraise-basilic

OU

Entremet praliné-riz soufflé

OU

Tartelette chocolat-pistache

OU

Éclair choco-coco

Sélections de boissons

Eaux minérales micro-filtrées plate et gazeuse

Café ou thé