



Menu Diner Festif

Prix :80,00€

Apéritif

6 pièces cocktail

Rolls de volaille aux épices douces

Bille de fromage frais, date et pistache

Saumon teriyaki, radis rouge

Cappuccino de carotte au lait de coco, bresaola

Patate douce, chèvre frais, fruits secs

Accras de morue, sauce chien

Animation culinaire

Tataki de bœuf grillée minute, sauce soja citronnelle

Entrées

Salade de magret de canard fumé, pomme granny rôti, pignon de pin, parmesan, vinaigrette au miel

OU

Œuf bio mollet, crème de champignons parfumée à la truffe, copeaux de champignon et croûtons de pain d'épices

OU

Blanquette de fruits de mer au curry et lait de coco, salade d'herbes fraîches

Plats

Bœuf braisé de 7 heures, écrasé de pommes de terre, échalote confite, petits légumes et jus de braisage

OU

Dos de cabillaud rôtis, céréales aux légumes, sauce miel et citron

OU

Magret de canard juste rosé, mousseline de patate douce, poêlée de fèves et brocolis, jus aux griottes

Plateaux Fromages AOP

Brie de Meaux, Saint Maure de Touraine, Comté, Saint Marcelin

Desserts

Crèmeux citron, crumble amande bio, meringue croquante à l'aneth

OU

Poire pochée à la vanille, caramel laitier, éclats d'amandes

OU

Bavarois chocolat noir, craquelin praliné noisettes