



Menu Paris

Prix :83,00€

Cocktail apéritif

14 pièces salées assorties dont ateliers culinaires

Dîner assis

Les mises en bouche

Mer

Saumon mariné au yuzu & crème citron raifort

Carpaccio de st jacques mariné au citron vert

Crème de petits pois & rouelle de homard (+1€ supp/pers)

Terre

Panacotta mozzarella, tomate confite & cecina

Crème brûlée de foie gras & jeunes pousses (+1€ supp/pers)

Tatin de pomme, magret de canard séché et poivre du Costa Rica

Végétarien

Financier olives & tomates confites multicolores

Crème de courgette & coulis épicé

Gaspacho de tomates anciennes, billes de mozzarella & sorbet basilic

Les plats chauds

Volaille

Volaille (cuisse et suprême) – jus brun (De Bresse +2€ supp/pers), Carottes fanes glacées aux agrumes, purée de carotte & chips de fanes

Volaille cuisse et suprême (De bresse +3€ supp/pers) – Crème au vin jaune et morilles (+1€ supp/pers), Riz basmati & tombée d'épinards

Magret de canard – jus aux épices douces, Purée de pomme de terre & légumes verts (fèves & petits pois)

Médaillon de volaille farci aux petits légumes – jus corsé, Légumes du soleil & purée de pomme de terre à l'huile d'olive

Dôme de caille au foie gras – jus de volaille, Purée d'artichauts & jardinière petits légumes fanes de saison (+2€ supp/pers)

Veau

Paleron de veau – jus de veau, Risotto d'épeautre au parmesan affiné & légumes fanes

Filet mignon de veau – jus de veau, Fleur de courgette farcie & crème de petits pois (+1€ supp/pers)

Boeuf

Paleron de boeuf – jus de braisage, Crème de petits pois & jardinière de légumes fanes

Agneau

Epaule d'agneau confite à la sarriette – jus d'agneau, Fregola sarda crémeuse & brocoli brûlé

Aumônière d'agneau – jus d'agneau, Salade d'herbes fraîches

Viande découpée

Cuisseau de veau flambé (multiple de 50 pers) (+1 cuisinier 525, 00€)

Poisson

Filet de maigre snacké – huile vierge, Polenta crémeuse & maïs poêlé (+1€ supp/pers)

Pavé de saumon rôti – huile vierge, Risotto d'épeautre au citron confit & tian de légumes (+1€ supp/pers)

Rouelle de bar – sauce au vin blanc, Purée de pomme de terre & jardinière de légumes d'été (+1€ supp/pers)

Lieu noir – huile vierge, Purée de pomme de terre, poelée de courgettes et olives taggiasche

Végétarien

Aumônière de légumes & salade de pousses

Risotto d'épeautre & légumes fanes

Quinoa 3 couleurs & légumes fanes

Les fromages

Demi Saint Marcellin affiné

Ardoise de fromages affinés de nos régions

Fromage blanc à la crème (à discrétion)

Les desserts

Gâteau de mariage

Pièce montée de choux ou de macarons

Assiette gourmande (+2€ supp/pers)

Wedding cake 3 étages, 2 factices & 1 vrai (+10€ supp/pers)

Boissons non alcoolisées incluses

Eaux plates et pétillantes

Café, infusion & carré de guanaja