



Menu Création Gourmande

Prix :80,00€

Soupe de champagne framboise offerte

Cocktail apéritif, 10 pièces salées froides

Nini burger foie gras de canard du périgord, cuit au naturel, surprise de pain d'épices au miel et figue de solliès confite

Gambas poêlée aux épices et son chutney exotique

Cube de saumon mariné « maison » label rouge d'écosse, coeur d'agrumes & éclats de sésame

Wraps et crème de mascarpone aux deux truffes

Pic d'ananas victoria poêlé au miel, magret de canard fumé « maison » au bois de hêtre

Verrine saumon avocat yuzu

Tartelette aux légumes frais

Rolls poulet fermier roquette fraîche

macarron chevre miel

2 pièces salées chaudes

Accras de cabillaud piment d'espelette

Gambas Flambée Tempura

2 ateliers culinaires*

Saumon gravlax betterave & Mojito

Atelier Foie Gras et mélange de Pain cereales

Atelier rosters rolls Homard

Jambon espagnol finement tranché accompagné de grissini

Entrées

Foie gras de canard entier , confiture de Cassis figue & Pain céréales

OU

Tataki de thon, mikado de légumes

OU

Salade Caesar au confit de romarin

OU

Tartine Brioché Pain figues avocat saumon gravlax

OU

Bowl Saumon Gravlax a la betterave et sa confiture de Yuzu Endive rouge Pomme Noisette

Plats chauds

Suprême de volaille jaune des landes

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive vierge, légumes , tomate grappe rôtie & pleurotes

OU

Magret de canard du périgord

Purée de patate douce, brocolis, duo de carotte , sauce au miel

OU

Filet de boeuf charolais

Pommes de terre grenailles frottées à la fleur de sel, champignons des bois, légumes confits & tomate grappe rôtie

OU

Noix de Saint-Jacques rôties et gambas, risotto crémeux , sauce crustacés

OU

Cabillaud poêlé au thym, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive , sauce vierge

OU

Filet de bar de ligne français a la Plancha , risotto aux pleurotes, sauce aux crustacé

Fromage

Plateau au buffet : brie de meaux, comté affiné et Saint Maure - salade en option

Desserts (1 pièce au choix)

Tarte citron Meringue Maison

Tarte framboise passion et framboise fraîches

Brillant de chocolat, crémeux chocolat et mousse lactée

Trio de macarons framboise, Yuzu , Choco 70 %

Mousse chocolat tuille agrume

Trio de Choux Pistache , Vanille , Passion

Café et thé / Boisson soft inclus