



Menu Création

Prix :60,00€

Cocktail apéritif, 5 pièces salées froides

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

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

Tartelette aux légumes frais,

Rolls poulet fermier roquette fraîche,

Macarron chèvre miel,

1 pièces salée chaude

Accras de cabillaud piment d'espelette

1 ateliers culinaires*

Saumon gravlax betterave & mojito

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

Filet de boeuf charolais

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

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

Trio de macarons framboise, yuzu, choco 70 %

Mousse chocolat tuille agrume

Café et thé