



## Exemple de menu

Prix :57,00€

### Entrées aux choix

- Déclinaison sur le canard (foie gras poêler, terrine de foie gras, crème brûler au foie gras, filet de canard fumé, aiguillettes snaké)
- La salade de juju (caviar d'aubergine, concombre à la grec, tomate farcie, mousse de cresson, finger d'asperge)
- La dorade en déclinaison (tartare, snaké, flambée) et ses crudités
- Le tartare de truite et saumon à l'exotique
- La terrine de foie gras d'oie au gruée de cacao, chutney de mangue, brioche
- Magret de canette juste snaké à l'asiatique, salade thaï

\*\*\*\*

### Plat aux choix

- Le filet de bœuf wellington, légumes, écrasé de vitelotte, sauce à la truffe
- Le magret de canard aux fruits rouges, légumes verts, mousseline de pomme de terre et navet
- Déclinaison de veau (filet, côtelette, bavette), sauce à l'ail noir, légumes et gratin dauphinois
- Le bœuf et la truffe, risotto de cèpes, légumes
- Le thon en tataki, légumes croquant, quinoa, sauce kumquat
- Truite au riesling, duo d'asperge croquante, trilogie de riz

### Dessert en buffet

#### Les macarons

- Tiramisu
- Fruits rouges
- Praliné
- Coco

#### Les verrines

- Crumble aux nèfles

Mousse groseilles/mûre  
Le paris brest déstructuré  
Clafoutis aux deux cerises

Finger aux chocolats pétillant

Tartelette caramel beurre salé

Moelleux framboise /chocolat blanc

Fontaine aux chocolats et ses brochettes de fruits et bonbons

\*\*\*\*

## **Plateau de fromages**

Munster, coulommiers, brie, tomme de brebis, comté, bûche de chèvre cendrée, abondance

Trilogie de pains, condiments