



Menu Diamant

Apéritif

Kir pétillant, whisky, gin, vodka, soft & 10 pièces de cocktails

Transparence de daïkon, petit kouloubiac

Gambas rôties au curry, caviar d'aubergine

Douceur de ceviche sur tranche de Saint-Jacques

Larme de bresaola, citron confit

Sot-l'y-laisse, houmous, sablé parmesan

Champignon de Paris, crème de morilles

Tarte fine confit de canard, chou-fleur (pièce chaude)

Bille d'agneau au sésame (pièce chaude)

Cromesquis de légumes d'hiver (pièce chaude)

Gougère au fromage et croquant parmesan (pièce chaude)

Les patientes

Ceviche de dorade, céleri, pomme granny

Tataki de veau, marinade d'agrumes, poireaux, crèmes d'anchois, croûtons

Farandole de légumes, crémeux de romaine

Les plats

Noix de Saint-Jacques snackées, pommes Anna, pralinés noisettes, beurre granny smith

Filet de bœuf, pommes Anna, ravioles de butternut

Quasi de veau en cocotte, carotte laquées, jus citronné, gremolata d'agrumes

Volaille jaune farcie au cèpes, risotto de bec d'oiseau et potiron, jus corsé

Pommes de terre fondantes, croustis de cèpes, parmentier au cumin

Le plateau de fromages

Les desserts

Longueurs chocolat, confit de bergamote amarena

Vanille sur son biscuit praliné pécan

Pavlova mangue ananas, gel citron jaune

Les vins

Blanc : Pouilly fumé AOC Domaine Franck Millet

Rosé : Côte de Provence – Grande cuvée rosé BIO – Château Real Martin – A la demande

Rouge : Médoc – Cru Bourgeois – AOC – Château La Cardonne

Animations apéritifs mariage diamant

2 animations salées à choisir

Animations chaudes :

Atelier « Koulibiac, beurre monté au champagne, bille citronnée »

Venez découvrir le Koulibiac découpé par le Chef. Composé d'une pâte feuilletée, d'une fine farce et de saumon, il est servi avec une salade et une sauce champagne

Atelier « Bœuf Wellington » - avec un supplément de 5,50 € TTC par personne

L'impressionnant bœuf Wellington découpé devant le client est servi tiède et accompagné d'un jus au madère et de neige de foie gras.

Atelier « Gua Bao »

Dégustez un Gua Bao cuit à la vaêur, garni au choix de poulet frit façon coréenne avec une sauce kimchi ou d'épaule de veau roulée, marinée et cuite à basse température avec sa sauce Hoi Sin. Le tout accompagné de carottes, chou rouges et concombre.

Atelier « Bar à veloutés »

Venez apprécier nos 3 recettes de veloutés : vous aurez le choix entre un velouté de potimarron, crème de cajou, écume au zeste d'orange et noisettes torréfiées, un velouté de cresson, granny smith, écume de citron vert et œufs d'avruga ou un velouté de rutabaga au miso, écume d'ail doux, amandes torréfiées et estragon.

Atelier « Risotto arborio »

Le Chef réalise un risotto arborio al dente au parmesan. Les pleurotes sont poêlés à l'huile d'olive et liés avec le citron. Le tout est ajouté au risotto. Un peu de roquette pour finir sur une touche de fraîcheur.

Atelier « Croustillant de chèvre chaud et miel »

Notre Chef vous propose de déguster une délicieuse tarte en bande feuilletée avec du Sainte-Maure, un confit d'oignon, du miel, de la roquette.

Atelier « Raclette revisitée au Morbier »

Sur une pomme de terre fondante, le Chef ajoute une espuma de noix de muscade et pomme de terre. Cela surmonté de quelques dés de mortadelle grillés. Puis enfin, un fromage de Morbier fondu sur le tout.

Animations froides :

Atelier « Larme de saumon fumé aux baies roses »

Le Chef dépose dans un pétale de seigle au beurrés aux algues, le saumon ainsi que des baies rose.

Atelier « Foie gras, croustilles de pain aux fruits secs , chutney abricot & figues »

Avec un supplément de 4,40€ TTC par personne

Découvrez notre foie gras de canard mi-cuit accompagné de croustilles de painaux fruits secs, sans oublier les confitures de figues et d'abricots.

Atelier « Autour de la carotte »

Notre Chef vous propose un confit de carottes recouvert d'un espuma à la carotte, d'une sauce aioli, d'une gaufrette à la carotte et fanes de carottes en tempura.