



Signature

Cocktail de bienvenue

Cocktail maison sans alcool (au choix : fruits rouges & basilic, mangue-passion & vanille, ou agrumes & romarin).

Eaux infusées maison (concombre-menthe ou framboise-citron vert).

Sélection de bouchées apéritives

Mini blinis au saumon fumé et crème citronnée.

Croustillants de gambas au sésame et sauce aigre-douce.

Tartelettes au chèvre frais, miel et noix.

Ateliers culinaires en direct

Atelier plancha : mini brochettes de gambas marinées, magret de canard laqué au miel.

Atelier raclette gourmande : raclette fondante servie sur pommes de terre grenaille, charcuterie artisanale et pickles.

Entrée

Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de panais et éclats de noisettes torréfiées, émulsion citronnelle.

OU

Dôme de foie gras marbré au pain d'épices, chutney de mangue et poivre de Timut, toast brioché.

OU

Tartare de légumes croquants et burata crémeuse, Pesto de basilic et huile d'olive truffée. (Option végétarienne)

Plat **** principal

Filet de bœuf rôti, Sauce aux morilles, purée de pommes de terre à la truffe et légumes de saison.

OU

Pavé de bar en croûte d'herbes, Risotto crémeux au parmesan et émulsion au citron confit.

OU

Domaine de la Mourachonne

Millefeuille de légumes du soleil, Crème de burata et coulis de tomates confites. (Option végétarienne)

Ateliers culinaires en direct

Atelier risotto : Préparation à la minute d'un risotto aux cèpes et copeaux de parmesan affiné.

Atelier viande : Cuisson et découpe en direct d'une pièce de bœuf maturée, sauce au choix.

Plateau de fromages affinés

Un assortiment gourmand accompagné de pains spéciaux :

Brie truffé, tomme aux fleurs, roquefort artisanal.

Servi avec du pain aux noix et une confiture maison de figues.

Dessert - Une touche sucrée pour clôturer votre repas en beauté

Pièce montée traditionnelle (Choux à la crème vanille et caramel croquant).

OU

Entremets chocolat-praliné Sur biscuit croustillant.

OU

Buffet de douceurs : Macarons, éclairs revisités, tartelettes aux fruits, panna cotta et mignardises.

Ateliers culinaires en direct

Atelier fontaine de chocolat : Fruits frais, guimauves et biscuits à tremper.

Boissons incluses

Eau plate et gazeuse à volonté.

Jus de fruits frais (pomme, orange, mélange exotique).

Café ou thé gourmand en fin de repas.

(Option vin et champagne sur demande.)