Menu Signature : Célébration

Prix :59,00€

Carte traiteur 2026 - sous réserve d'ajustement selon la saison

Entrées

Carpaccio de magret de canard mi-cuit, pesto d’herbe & vieux parmesan

ou Œuf parfait, espuma des sous-bois & crumble café

ou Nage de coquillages, inspiration thaï, légumes croquants & coriandre

ou Pâté en croûte de volaille, pistache & foie gras

ou Foie gras maison & chutney de saison

ou Fine tarte Saint-Jacques & gambas, bisque à l’estragon

Plats – Côté Mer

Cabillaud basse température, émulsion safranée & légumes rôties

ou Aiglefin farci, émulsion d’encre de seiche & carottes glacées

ou Turbot grillé, pomme Granny Smith & céleri

ou Dorade royale, risotto de quinoa aux herbes

Plats – Côté Terre

Suprême de volaille, jus truffé, écrasé de pomme de terre & petits légumes

ou Veau rôti au beurre, wok de légumes & jus réduit

ou Épaule d’agneau confite, crème d’ail & coco de Paimpol

ou Tournedos de bœuf & garniture forestière

Plats – Option végétale

Risotto crémeux aux légumes de saison

ou Mijoté de haricot au romarin & ail confit

Trou occitan

Sorbet framboise & romarin, champagne

Ou Sorbet citron & thym, champagne

Desserts

Choux craquelin, vanille tonka & cacao

ou Croustillant caramélisé, marmelade de Fraise-rhubarbe & zeste de citron vert

ou Éclair revisité façon Paris-Brest

ou Macaron fruits rouges, citron vert & basilic