



Menu Gourmet 3 plats

Prix :55,00€

Apéritif de bienvenue

8 pièces salées

ET

Assortiment de 3 dégustations d'ailleurs au choix

Première entrée (1 au choix)

Terrine de foie gras et sa confiture de figue sur ses toasts grillés

OU

Poêlé de Saint-Jacques, beurre d'escargot et ses oignons confits

OU

Aumônière de foie gras aux pommes caramélisées sur son pain d'épices

OU

Escalope de foie gras poêlé aux figues, tuile de pain d'épice et pousses de roquette

OU

Salade Périgourdine, mesclun de salade, tomate, œuf de caille, gésier, lardon

magret fumé, foie gras du Gers sur toast, vinaigrette de Xérès

OU

Méli-Mélo de copeaux magret fumé, sauce guacamole avocat et gambas sur son lit de salade frisée et tomates fraîches

OU

Vol au vent du pêcheur à la mousseline de safran, mesclun de salade, crevettes, moules, mousseline de poisson, safran, cocktail de fruit de mer

OU

Salade du berger, salade frisée, tomate, œuf dur, pélarçon sur toast grillée, et son miel d'acacia, cerneaux de noix, olives noires, émincées de pruneaux

OU

Mille feuille de saumon gravlax sauvage

Deuxième entrée (1 au choix)

Noisette de lotte à la tropézienne, accompagné de sa julienne de poireau et son trio de poivron, tartare de saumon et ses feuilles d'aneth à l'huile d'olive et au citron vert

OU

Dominos de daurade au poivre vert dans leur écrin croustillant

OU

Tartare de tomates, Saint-Jacques à l'huile d'argan et aux fines herbes

OU

Filet de Saint pierre doré au beurre, crème de petits pois, lard croustillant et risotto

OU

Velouté de cosses de petits pois au poivre noir, gambas snackées en tourne retourne

OU

Filet de turbot Choisy et fondue de poireaux

OU

Brochette de Saint-Jacques caramélisées et son tartare de saumon aux petits légumes

Trou Normand

Sorbet pomme ou poire, calvados

OU

Trou Languedocien

Sorbet melon, muscat

Plat principal (1 au choix)

Gigot d'agneau des Alpilles parfumé au thym et jus court, écrasé de pomme de terre, julienne de légumes croquants

OU

Magret de canard aux cèpes, farandole de légumes et pommes fondantes

OU

Carré de veau désossé et rôti, sauce forestière, tatin de légume, gratin dauphinois aux cèpes

OU

Filet de canette, pêches caramélisées saveur vanille

OU

Filet de bœuf en croûte, sauce morille, gâteau de pomme de terre, tomate provençale et fagot d'haricot vert

OU

Agneau à la broche cuit devant les invités et découpé à la minute, pommes à la braise, semoule et confiture d'oignon

OU

Filet de bœuf Rossini et sa crème de foie gras, écrasé de pomme de terre aux truffes et à l'huile d'olive, tatin de légumes

Fromages

Assortiment de cinq fromages, pain aux noix, mélange royal

OU

Plateau de fromage au buffet

Desserts

Pièce montée à thème

Gâteau des mariés

Fraisier

Framboisier

Poire caramel, Poire chocolat,

Croquant trois chocolat

Nougat glacé, Omelette norvégienne

Aumônière de pomme caramel et sa boule de glace pistache,

Opéra...

Buffet de Café gourmand et ses mignardises

Amis Traiteur

Le menu comprend l'eau plate et pétillante, le pain (individuel), et un buffet de café et thé (à volonté)