



La Petite Loge

Prix :175,00€

Cocktail 10 pièces dont 1 animation culinaire

Entrée froide

Terrine de foie gras au piment d'Espelette, chutney de figues

Tarte fine de homard, brahmi de tomates, émulsion d'huile d'olive aux herbes fraîches

Tartare de saumon et St. Jacques au citron vert

Entrée chaude

Nem de foie gras aux pommes, crème balsamique

OU

Bourse de langoustines et écrevisses sauce Xérès

OU

Brochette de Saint-Jacques et gambas, risotto aux senteurs de crustacés

Trou Normand

Plat

Filet de Saint Pierre aux agrumes, tarte fine de carottes et sa « feuille d'huître » (en saison)

OU

Chateaubriand de bœuf aux morilles, blinis de pomme de terre, millefeuille de légumes et « sa pensée »

OU

Filet de veau aux noisettes et thym, pommes de terre rattes roties et tomates cerises à l'huile d'olive

Fromage

Plateau de 4 fromages (Brie de Meaux, Chèvre, Comté, Bleu d'Auvergne) fermiers, confiture et beurre de la et

son mesclun aux copeaux de parmesan

OU

Craquant de chèvre et son mesclun aux copeaux de parmesan

Dessert

Pièce montée d'entremets

OU

Dessert servi à l'assiette

OU

Pièce montée traditionnelle en choux (3 / personne)

ET

Pyramide de macarons

Tarif hiver : 175

Tarif été : 185