



Le Verger

Prix :165,00€

Cocktail 15 pièces (2 animations culinaires)

Mise en bouche

Fine gelée d'orange au poivre de Sichuan et son tartare de Saint-Jacques au citron vert

OU

Truite fumée et ses perles, chantilly de topinambours

OU

Saint Honoré au foie gras

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 fermier) fermiers, confiture et beurre de 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 traditionnel en choux (3/ personne)

ET

Pyramide de macarons

Tarif hiver 165€

Tarif été 175€