

"Menu Essentiel"

Prix :92,00€

3 prédélices variés

Madeleine au saumon fumé
Mini pita et salaison maison
Opéra de foie gras aux cerises
Boeuf séché de Gambret
Dôme carottes
Fraîcheur d'asperges

****

1 croc-saison

Sablé de parmesan à l'Italienne
Polenta et crémeux au bleu
Croc-artichaut et truffe

****

1 véritable american « jerky » (15 gr./pers.)

Viande de canard marinée puis fumée au bois de pommier

****

5 fantaisies prestiges

Cubic de Cantal au caramel de sésame
Beignet de calamar
Jambonneau de caille farci
Risotto aux cèpes
Mini foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas
Acras de morue
Bouchée escargot
Croque Serrano aux deux basilics
Grenaille nordique
Pic de volaille aux épices rouges
Pastilla de caille
Gambas au charbon végétal
Nem de légumes à l'Indienne
Pic de saumon et poitrine fumée
Saint-Jacques et poitrine fumée
Pièces froides, un assortiment de :

Manoir de la Chapelle

Cuillère de homard
Pince mie pois gourmand et magret fumé
Fondant de black angus et légumes croquants
Spirale de grison et bresaola
Gravlax de saumon, betterave et perles de citron
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
OEuf de caille aux herbes et saumon fumé
Foie gras, gelée de coing et baies de goji
Crevette et boeuf tandoori
Macaroni et crème de tourteau
Magret de canard et crémeux de cacahuètes
Tartare de saumon en feuille d'épinard
Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier
Conique de daïkon et poivrons
Club légumes aux truffes
Pince mie végétal comté et moutarde
Tartare de courgette tandoori en feuille de chou pak choï
Pétoncle, gelée de cidre et œufs de truite

****

1 animation culinaire au choix

Animation " Foie gras chaud et tartiné "
Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette.
Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.

OU

Animation " Grand Nord "
Saumon fumé tranché devant les invités et servi avec œufs de saumon sur blinis ou pain grillé

****

Le repas servi à table

Entrée froide

1 entrée au choix

Fuseau de tourteau et mangue

Marguerite de Saint-Jacques aux petits légumes

Déclinaison de saumon gravlax (aneth, poivre, betterave)

Foie gras en trilogie (tomate et basilic, nature et poêlé)

Fond d'artichaut à la royale (Saint-Jacques, homard et langoustine)
et sa sauce légère aux truffes

Assiette duo saumon snacké et présent de foie gras aux écrevisses

Manoir de la Chapelle

Duo de magrets, coeur de foie gras et brunoise de poire

Dôme d'étrilles crémeux, yuzu et gravlax

Duo de foie gras aux deux parfums

Découverte de Saint-Jacques, poêlée de légumes au citron confit et saumon pourpre

Vitello de boeuf, légumes croquants, sauce acidulée à la coriandre

Ceviche de bar et grenade, chips de pain

OU

Entrée chaude

1 entrée au choix

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes

Foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas

Panaché de poissons au Champagne

Filet de sole soufflé cardinal (Suppl. 3 €/pers.)

Turban de filet de sole à la mousse de Saint-Jacques

Escalope de foie gras chaud sauce truffes

Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne

Saint-Jacques et pancetta au pamplemousse

****

Plat chaud

1 plat au choix

Effiloché de bœuf, fondue de foie gras, jus corsé

Fondant de canard en habit vert, farce au foie gras, sauce St-Émilion

Charlotte d'agneau et son jus corséMagrets de caille à la crème de foie gras
Magret de canard aux poires et miel d'acacia

Suprême de poularde aux cèpes

Fondant de veau et piccata de ris de veau sauce truffe

Pavé de boeuf sauce truffes (suppl. 4€/pers.)

Manoir de la Chapelle

Tournedos de boeuf saignant au poivre ou au St-Émilion (suppl. 5€/pers.)

Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne

Dos de cabillaud et crème aux coquillages

Pavé de veau citron confit (suppl. 3€/pers.)

Jarret de veau braisé aux petits légumes et service dit “ à la russe ” (découpé en salle - 1 seul légume à choisir)

Légumes

2 légumes au choix

Gratin dauphinois

Mousseline aux olives

Fricassée de champignons sauvages

Soufflé de courgettes

Bayaldi de légumes du soleil

Risotto grains de pâtes aux petits légumes

Tulipe de pommes de terre

Gaufre de pommes de terre et légumes croquants

Radis daïkon braisé et mousseline de patates douces

Tatin de champignons

Jalapeños farci au cheddar et poitrine fumée

Champignons, épinards et graines de courges

Tian sur rondelles d’aubergines

Rosace de Charlotte et coeur de patate douce

Foie gras, gelée de coing et baies de goji

****

Plateau de fromages

6 sortes

Affinés par notre maître fromager, (Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une Roue de brie)

***

Buffet de desserts

7 desserts différents à choisir (pages 31-32) & 1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Carolines (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

OU

5 desserts différents à choisir (pages 31-32) & 1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Carolines (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.) & 1 Animation éclairs géants de 5 saveurs (café « brûlerie Les Torréfacteurs Normands - chocolat grand cru - citron yuzu et framboises fraîches - Streuzel caramel - brownies vanille)

***

Café

Inclus : Evian, Badoit (bouteilles en verre) à volonté. Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca zero à volonté sauf durant le repas.
Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins.
Votre apport éventuel des vins, du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.