

Le Repas Guindé

Prix :129,00€

Descriptif non contractuel

Menu Lucullus à 129 €

Apéritif 1h30

Saumur brut et ses liqueurs, jus de fruits et sodas variés

4 canapés par personne

Entrées

Saumon aburi (juste brûlé) laqué sauce teriyaki, julienne de légumes, vinaigrette asiatique, ikura

Ou salade de bœuf thaï, coriandre et menthe, vinaigrette aigre douce

Ou gaspacho de tomate, tartare de légumes, huile de basilic

Plats

Filet de dorade snackée, artichauds déclinés en barigoule et en purée, beurre nantais

Ou ballotine de volaille rôtie aux abricots, tian de légumes du moment, jus au romarin

Ou joue de bœuf confit au vin rouge, écrasé de pomme de terre, légumes de saison

Ou légumes de saison, riz pilaf aux olives de kalamata accompagné de sa sauce tomate

Au lait de coco

Fromages

Assortiment de nos fromages régionaux et ses jeunes pousses **(Supplément de 12 € par personne)**

Desserts

Pièce montée en présentation et pièce montée en présentation et un entremet au choix ci-dessous

Galet chocolat framboise

(Mousse chocolat, confit framboise, biscuit choco)

Fraise vanille

(Mousse vanille, confit fraise, biscuit nature)

Pistache cerise

(Mousse pistache, confit cerise, biscuit pistache)

Pêche verveine

(Mousse pêche, confit pêche verveine, biscuit financier)

Vins blancs

Tariquet classic igp

Bordeaux, beau rivage

Côtes du rhône « saint vincent »

Côte de montravel, château de laulerie, « moelleux »

Bergerac, château de laulerie

Bordeaux, château des tuileries

Vins rouges

Côtes du rhône « saint vincent »

Bergerac, château de laulerie, malbec

Bordeaux, château des tuileries.