



L'instant suspendu

Prix :225,00€

Descriptif non contractuel

Menu Cupidon à 225 €

Apéritif 1h30

Champagne, whisky, gin, porto, martini, pastis, vodka, rhum, jus de fruits et sodas variés

8 canapés par personne

Mise en bouche

Entrees

Tataki de thon, sauce dabu indonésienne, guacamole, roquette

Ou raviole de homard, réduction de bisque de homard et huile de basilic

Ou terrine de foie gras, pain d'épices, chutney de céleri, brioche toastée

Ou tartare de légumes, consommé de tomate au jasmin

Plats

Filet de turbot rôti, tagliatelles de courgettes, asperge verte, crème citronnée

Ou dos de cabillaud snackée, mousseline de carotte au cumin, mini légumes rôtis, sauce câpres

Ou filet de bœuf façon rossini, polenta crémeuse et ses légumes croquants

Ou médaillon de filet mignon de veau et son jus, purée de pomme de terre truffée et ses girolles

Risotto truffé, morilles, copeaux de parmesan

Fromages

Assortiment de nos fromages régionaux et ses jeunes pousses

Desserts

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

Galet chocolat framboise

(Mousse chocolat, confit framboise, biscuit choco)

Château Jeanne & The Forest

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

Bourgogne, côtes salines chardonnay, les préludes.

Bourgogne, côtes d'auxerre domaine fillon

Bourgogne, maçon village

Cheverny, le tertre, maison marcadet

Rouge :

Pinot noir, bouchard ainé & fils

Saumur champigny, domaine de la guilloterie

Château cardus, médoc

Château la cardonne, médoc, cru bourgeois

Côte du rhône, plan de dieu, maison meffre

Incluant

Animation dj

Décoration florale de table

Buffet de rafraîchissements (jus de fruit et sodas variés et bière)