



Menu Festif

Prix :70,00€

1/. Vin d'honneur avec pièces cocktail ateliers culinaires à valider ensemble : possibilité de rajouter ou enlever

Ateliers Culinaires : 2 ateliers à choisir parmi une liste proposer et vos envies

découpe de jambon,
Gravlax de truite,
Foie Gras
Bar à huitres
Gnocchis maison
etc...

Pièces cokctails : 3 pièces à choisir

Club sandwich signature Estolosa
Panna cotta de langoustine et poutargue râpée
Tartare de boeuf au soja et huîtres à la ciboulette
Rillettes de poissons au raifort et concombre
Œuf de caille en gelée de volaille truffé

2. Entrée unique à choisir pour le repas :

Ravioli de foie gras, bouillon Phô
Saint Jacques snackées, purée de fenouil confit et sa salade crue citronnée
Truite gravlax et fumée aux herbes
Oeuf parfait à la truite, beurre blanc à l'orange , purée de carotte et agrumes

3. Plat unique à choisir pour le repas : 4 proposition, un plat à choisir :

Ballotine de volaille fermière aux champignons, sauce au foie gras truffé
Suprême de pintade rôti, fricassée de crevettes et jus de volailles
Filet de canette en croûte d'herbes, purée de carotte -mangue -gingembre
Merlu rôti, fondue de poireaux et sauce émulsionnée coco-curry

4. Desserts : un dessert à choisir

Pièce Montée de choux

ou

Douceur chocolat café compoté de poire

Entremet agrumes au chocolat au lait

Saint honoré aux fruits exotiques

5. Mignardises :

Macaron citron

Financier

Fondant chocolat

Réalisation par notre Chef et ses équipes pour une cuisine authentique, fraîche et pleine de saveur.