



=> Noël : Réservation jusqu'au 20 décembre 2021

=> Nouvel an : réservation jusqu'au 27 décembre 2021

BUFFET FROID

Duo de Foie Gras de Canard « Maison » aux Morilles et Mendiants bardé de Magret Fumé
Et Mirliton de Foie Gras aux Baies de Goji & Cranberries
Coleslow de Panais Florida, Chutney Figue Rhubarbe

Assiette Romaine aux Segments de Mangue, Figue, Mozzarella,
Tomate Confite et Jambon de Parme aux éclats de Parmesan

Charcuteries fines Ibériques en tapas, Pain de Campagne Céréales tranché

Huître en gelée d'Eau de Mer Et Œufs précieux,
Finger de Pain Suédois, Coleslow de Panais

Suprême de Bar Vapeur aux Saint-Jacques & Homard, Coussin de Perles Marines,
Mirliton de Saumon Grawlax en Sushi sur Canapé, Mousseline Citron Vert

ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES

Carpaccio de Volaille mariné sur tartare de tomate Confite

Pique d' Effeillé de magret de Canard Rosé à l'Orange et Cranberries Confites

Vitello Tonnato (Lamelles de Quasi de Veau sur petites Pousses, sauce César)

Saltimbocca en Croûte Feuilletée

DESSERTS

Le Puits Ivoire

Mangue Passion aux fruits rouges exotiques de Saison, Coulis Mangue Citron Vert

Coussin Macaron Framboises

sur « Pouf » Nougat Fruits Rouges, Eclats d'agrumes et Coulis

Coffret Gourmand de la Fête composé de Six Mignardises sélection,
Un Sapin d'épices, une verrine et un pique de Fruits exotiques

PETITS PAINS 2/PERS

TARIF TTC : 30.00 €/pers

MINIMUM 5 PERSONNES