

**UNE ENTRÉE FROIDE OU CHAUDE AU CHOIX**

*Froid :*

Assiette Sarladaise au Foie gras et Magret sur petites Pousses et Rouelles de Charlotte,  
Pois Craquant, Briochette de Rillettes de Confit d'Oie

ou

Crumble de St-Jacques et Ecrevisses en gelée de Concombre,  
Sur Cocktail Exotique et Mirepoix d'Avocat

Ou

*Chaud :*

Tarte Fine de Filet de Sole à la Florentine,  
Champignons de Saison, coulis de Petits Crustacés

ou

Coffre Financier aux Ris de Veau et Quenelles,  
Asperges vertes et Noix de Pétoncles Persillées

**UN PLAT CHAUD AU CHOIX**

Petit Grenadin de Filet Mignon en Piccata à L'Italienne  
Sur Fondue de légumes du Soleil et Fagottini au Jambon Cru

ou

Gourmand de Canette farci aux cèpes à la Carducienne,  
Poire rôtie et petits oignons, jus vineux au vinaigre Balsamique

Garniture d'accompagnement :

« Chartreuse de Légumes des 4 Saisons »

(Ecrasé de Pomme de Terre à l'huile d'Olive, tomate confite, Poêlé de Primeurs des Quatre Saisons)

**UN DESSERT AU CHOIX**

Emotion chocolat noir et Mousseline exotique aux Framboises, Gaufre Perlée Bergamote

ou

Dôme Fruit de la Passion sur cocktail de fruits frais, Petites Baies Rouge  
et Mousseline Barbe à Papa

ou

« Le Jardin des Délices »

2 présentations : En individuelle sur assiette présentée ou en multiportion, au buffet dressé à la fin du repas  
trio de gâteau nougat, opéra, mangue passion, profiterole - mignardises au fruit, coulis  
Avec variante sur demande

**PETITS PAINS**

**EN VARIANTE A 3.50€ TTC/PERS**

**PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS (8 VARIÉTÉS)**

Mesclun de salades, émulsion basilic

Commande à partir de 5 personnes – CHOIX COMMUN