

TARIF TTC PAR CONVIVE : 31.00 €

UNE ENTRÉE FROIDE AU CHOIX

Marbre de foie gras aux pommes vertes,
Patate douce en coque d'endive, effeuillé de magret – confit de figues
OU
Cocktail du lagon bleu aux saveurs marinées, verrine de brandade,
Mirliton de coquilles Saint-Jacques, saumon Grawlass à l'aneth
OU
Duo de marbré de ris de veau aux écrevisses et foie gras de canard
Sur petite salade Auvergnate aux croustillants de jambon cru



UNE ENTRÉE CHAUDE AU CHOIX

Feuilleté d'Empereur niçoise, beurre blanc au basilic
OU
Mille-feuille aux trois poissons, sauce Noilly
OU
Dartois d'escargots aux grenouilles, beurre blanc persillé



UN PLAT CHAUD AU CHOIX

Petit tournedos de caille, effeuillé de magret, sauce Périgourdine
OU
Filet de boeuf rôti à la Mignonnette en jalousie, jus balsamique aux trompettes
OU
Surprise de pintadeau aux Saint-Jacques, Coulis écrevisse

Garniture d'accompagnement :
Blinis de pomme de terre aux éclats d'amande et tomate confite
Ou polenta moelleuse et petite Bohémienne
Méli mélo de fèves, carotte, poivron & sommités de chou fleur,



UN DESSERT AU CHOIX

Assiette de Gourmandises, coulis rubis
OU
Buffet de desserts « Le Jardin des Délices
OU
Tulipe glacée passion framboise aux fruits frais, coulis

PETITS PAINS



EN VARIANTE A 2.00€ TTC/PERS

BUFFET DE FROMAGES

Mesclun de salades, émulsion de basilic

Commande à partir de 5 personnes