

TARIF TTC PAR CONVIVE : 25.00 €

UNE ENTRÉE FROIDE AU CHOIX

Assiette Romaine au segments de melon et jambon de Parme
OU
Salade gourmande aux viandes fumées, magret et foie gras
OU
Cocktail exotique aux petits crustacés, pétales d'Empereur et saumon fumé



UNE ENTRÉE CHAUDE AU CHOIX

Petit ragoût de grenouille et pétoncles en caissette feuilletée
OU
Caquelon de Saint-Jacques Nantaise Gratinées
OU
Pâté chaud de loup niçois, beurre blanc au basilic



UN PLAT CHAUD AU CHOIX

Paillard de noix de veau Charlemagne gratiné à l'estragon
OU
Trilogie de mignardises de canard et manchon confit sauce verjus
OU
Gourmand de volaille fermière en croûte d'amande et pain d'épices
Jus au cidre

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

Duo mangue passion et opéra chocolat, brochette de fruit, coulis rubis
OU
Blanc manger amande, framboise et abricot en surprise croustillante
OU
Tulipe glacée maracuya aux fruits frais, coulis de framboise



PETITS PAINS

EN VARIANTE A 2.00€ TTC/PERS
PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS

Mesclun de salades, émulsion basilic
Commande à partir de 5 personnes