

TARIF TTC PAR CONVIVE : 25.00 €

UNE ENTRÉE FROIDE AU CHOIX

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

OU

Salade Folle aux Ecrevisses et segments d'agrumes, champignons,
Mirepoix de Foie gras, avocat, Mesclun de Petites Pousses

UNE ENTRÉE CHAUDE AU CHOIX

Tarte Fine aux Cuisses de Grenouilles, St-Jacques snackées et asperges,
Coulis Citronné à l'ail et persil Plat

OU

Crumble aux Trois Poissons et Mousseline de Pétoncle aux primeurs fondus à la
Provençale, jus tomate confite , Basilic

UN PLAT CHAUD AU CHOIX

Grand Pique de Filet de Bœuf Stroganoff au Chorizo et Champignon, jus Paprika

OU

Mignardises de Canard Maltaise,
Segments de Mandarine et Zestes Confits, jus Bigarade

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

Trio de Profiteroles Craquantes au Chocolat sur crêpette mousseline Bergamote,
Pique de Fruits Frais

OU

Pana Cotta Exotique en surprise croustillante,
Méli-Mélo Tutti Frutti aux Minis Macarons et Rocher coco

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 2.00€ TTC/PERS

PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS

Mesclun de salades, émulsion basilic

Commande à partir de 5 personnes