

TARIF TTC PAR CONVIVE : 34.00 €

LES ENTRÉES FROIDES

Terrine de Foie gras de Canard aux Baies de Goji
Rémoulade de Pommes Fruits et Céleri Roulée en Wraps
Chips de Jambon Serrano
(Servi sur assiette pour permettre un début de repas commun)

Mille-Feuille de Saumon Grawlass à l'aneth
et fromage frais en tartare de tomate confite

Tapas de petites Crudités Saisonnières

Huîtres en Gelée d'Eau de Mer et Œufs Précieux

Melon à la Romaine en Coupe
Avec Pique de Charcuteries Italiennes

Crumble aux Trois Poissons en gelée de concombre


UN PLAT CHAUD AU CHOIX

Tournedos de Magret de Canard Charlemagne, jus Balsamique
ou
Filet de Bœuf Wellington en jalouse feuilletée, jus aux Trompettes
ou
Paillard de Quasi de Veau Matignon, Jus au Thym et Baies Roses

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)


DESSERT
LE JARDIN DES DELICES

Assortiment Gourmand composé de Gâteaux Nougat, Passion, Craquotant Chocolat,
Œufs à la Neige, Profiteroles, Pique de Fruits Frais
Pot de crème en trilogie, Verrines assorties


PETITS PAINS

EN EN VARIANTE A 3.50€ TTC/PERS
PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS (8 VARIETES)

Mesclun de salades Emulsion de basilic
Assortiment de fromages affinés et appellations originales

Commande à partir de 5 personnes