

LES ENTRÉES

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)

Assiette Romaine aux Segments de Melon, Figue, Mozzarella,
Tomate Confite et Jambon de Parme aux éclats de Parmesan

Tapas de Petites Crudités de Saison

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

Portefeuille de Bar Vapeur en Tartare de St-Jacques, mousseline Citron Yuzu

Huîtres en Gelée d'Eau de Mer et Œufs Précieux

ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES

Goujonnettes de Volaille Tandori, Jambon demi sel à l'os,
Roulé de Pintade en Jalousie, Carpaccio de Bœuf au Paprika,
Magret de Canard effeuillé aux agrumes et ananas,
Rouelles de Filet Mignon en gelée d'Estragon

LE CHARCUTIER « TERROIR »

Assortiment de Charcuteries fines, Terrines, pâté en Croute,
Pâté de Lapin à la Graine de Moutarde
Sauces et condiments

DESSERT

LE JARDIN DES DELICES

Assortiment Gourmand composé de Gâteaux Nougat, passion, craquant chocolat,
Œufs à la Neige, Profiteroles, Pique de Fruits Frais
Pot de crème en trilogie, Verrines assorties

PETITS PAINS

EN VARIANTE A 3.50€ TTC/PERS

PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS (8 VARIÉTÉS)

Mesclun de salades, émulsion de basilic

Commande à partir de 5 personnes