

UNE ENTRÉE FROIDE OU CHAUDE AU CHOIX

Froid :

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

ou

Crumble de St-Jacques et Ecrevisses en gelée de Concombre,
Sur Cocktail Exotique et Mirepoix d'Avocat

Ou

Chaud :

Tarte Fine de Filet de Sole à la Florentine,
Champignons de Saison, coulis de Petits Crustacés

ou

Coffre Financier aux Ris de Veau et Quenelles,
Asperges vertes et Noix de Pétoncles Persillées

UN PLAT CHAUD AU CHOIX

Petit Grenadin de Filet Mignon en Piccata à L'Italienne
Sur Fondue de légumes du Soleil et Fagottini au Jambon Cru

ou

Gourmand de Canette farci aux cèpes à la Carducienne,
Poire rôtie et petits oignons, jus vineux au vinaigre Balsamique

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

Emotion chocolat noir et Mousseline exotique aux Framboises, Gaufre Perlée Bergamote

ou

Dôme Fruit de la Passion sur cocktail de fruits frais, Petites Baies Rouge
et Mousseline Barbe à Papa

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 3.50€ TTC/PERS

PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS (8 VARIÉTÉS)

Mesclun de salades, émulsion basilic

Commande à partir de 5 personnes – CHOIX COMMUN