

Entrées

1 au choix

ENTREES FROIDES

Foie gras, glace au pain d'épices, pain aux figues
Pressé de canard au foie gras
Salade périgourdine
Cannelloni de gambas
Le saumon dans tous ses états, tartare et fumé
Macaron foie gras
Terre et mer, Saumon fumé et foie gras
Tartare de Saint-Jacques sur sa crème verte
Eclair de guacamole à la chaire de crabe

ENTREES CHAUDES

Ravioles aux écrevisses, pointes d'asperges vertes, sauce Nantua
Carta Fata de flétan, sauce beurre blanc et garniture
Cassolette d'écrevisses sauce Nantua
Cassolette de lotte, sauce Homardine
Cocotte de Saint-Jacques, Sauce vin blanc et sa garniture
Origami de cabillaud, Sauce porto
Tartelette de Saint-Jacques, oignons confits

Plats

1 au choix

Confit de canard, Sauce au poivre
Magret de canard, sauce au miel
Filet de canette rôti cuit aux poires Williams
Fondant de pintadeau au piment d'Espelette
Grenadin de veau, sauce bolets
Suprême de pintade, sauce foie gras

Pavé de rumsteck aux bolets
Paleron de veau
Osso Bucco aux herbes
Sauté de veau au pain d'épices
Sauté d'agneau aux épices
Brochettes de filet de lotte au curry
Dos de cabillaud, sauce à l'oseille

Granitures

2 au choix

Brochettes de légumes (2 pièces)
Corolles de légumes
Flan de champignons
Flan de légumes du jardin
Fond d'artichaud farci à la bretonne
Pressé de légumes maraîchers
Tarte arlésienne
Tian de légumes
Tomate rôtie
Risotto

Riz pilaf
Fagot haricots verts
Choux blanc façon choucroute
Haricots verts à la crème d'échalotes
Poêlée ardéchoise
Poêlée de légumes d'antan
Poêlée de légumes du soleil
Poêlée de légumes glacés
Poêlée de légumes grillés
Poêlée gourmande aux crosnes

Ecrasé de pomme de terre
Gratin Dauphinois
Gratin de pommes de terre sarladaise
Moelleux pommes de terre coulant aux morilles
Polenta crémeuse aux petits légumes et basilic
Pommes grenailles
Pomme vapeur
Purée de patate douce
Purée de vitelottes aux éclats d'amandes

Assiette fermière et jeunes pousses

2 fromages au choix

Bleu d'Auvergne
Brie de Meaux
Camembert
Cantal
Comté

Chèvre bûchette
Chèvre cendré
Emmental
Fourme d'Ambert
Morbier

Roquefort
Saint-Nectaire
Sainte-Maure de Touraine
Tomme
Mini cœur de Neufchâtel
(Compte pour 2 fromages)

Desserts

Individuels ou Entremets

INDIVIDUEL 1 au choix

Baba au rhum
Charlotte aux fruits rouges
Dôme crème brûlée
Macaron cœur coulant chocolat
Minestrone de fruit, boule de glace
Moelleux au chocolat, cœur coulant caramel beurre salé
Tarte fine aux pommes
Tarte tatin

ENTREMETS

Au choix | Minimum 20 personnes par sorte

Entremet ivoire mangue passion
Entremet pêche Melba
Entremet poire caramel
Entremet praliné mandarine
Entremet saveur normande
Entremet trois chocolat
Fraisier
Framboisier
Tiramisu

Les options

Sorbets

En option 2€40 par personne

Sorbet mandarine, Grand Marnier
Sorbet pomme, Calvados
Sorbet noix de coco, Rhum ambré
Sorbet mangue, Rhum blanc

Sorbet poire, Alcool de poire
Sorbet cassis, Crémant
Sorbet citron, Vodka
Sorbet framboise, Alcool de framboise

Sorbet orange, Cointreau
Sorbet abricot, Kirch
Sorbet mirabelle, Alcool de mirabelle
Sorbet mandarine, Liqueur de mandarine

Deuxième entrée

En option 6€00 par personne | Sorbet offert

Plats gourmet

En option supplément 4€40 par personne

Carré d'agneau à la crème d'ail
Filet de bœuf Wellington à la forestière
Grenadin de veau et sa brochette de filet de bœuf, sauce périgourdine
Carré de veau à la normande

Palet de bœuf aux bolets
Filet de bœuf sauce périgourdine
Filet de dorade, sauce au beurre blanc
Trilogie de poissons, sauce Homardine

Pièce montée Sur devis

Vous pouvez compléter ce menu par des options à la carte (Cocktail, boissons, personnel, matériel) ou toute autre demande.

Nos prix s'entendent TTC - TVA à 10%