

Menu adulte (74€/pers)

A partir de 18h30

Boisson alcoolisée au choix et soft

Notre sélection d'amuses bouche :

Assortiment de toast :

Toast grille de boudin aux oignons sur sa confiture

Roulé mexicain à la petite viande

Mini club sandwich de la mer

Blenis à la crème de thon, tapenade poivron et demi eouf de caille

Roulé chinois maison

Roulé saumon fumé, salade iceberg et sauce tartare

Verrine perle marine, tartare courgette, poivron et mascarpone tomate

Verrine mousse de betterave et mousse de chèvre frais au cumin

Verrine mousse d'avocat et compotée de tomate

Verrine de lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette

Verrine de miettes de crabe et émincé de gambas au jus de citronnelle

Notre sélection d'animations :

Buffet « Découpe »

Jambon serrano

Foie gras mi-cuit entier et toast de pain grillé, confiture d'oignons et confit de figues

Saumon frais marine aux herbes et agrumes servi sur toast grillé et pipette de jus de citron

Buffet d'huîtres

Huîtres n°3 sur présentation « Barque », citron, vinaigre d'échalotes

Buffet « Plancha »:

Pétoncle persillade

Crevette thai

Anneaux d'encornet safrané

Moules basilic citron

Votre passage à table : (21h)

Assiette de réductions :

Ris de veau aux éclats de cèpes

Moules et pétoncles au coulis de safran

Compotée de tomate à l'ail et mozzarella de bufflonne

Toast de foie gras au chutney de fruits

Saumon frais mariné aux herbes, agrumes et sa pipette de jus de citron

Banderille omelette poivrons, olive noire et chorizo

St jacques à la tahitienne

Ou

Filet de st pierre, flan de courgette, et beurre d'écrevisses

Ou

Filet de sandre sur tagliatelles de légumes à la crème safran vanille

Ou

Assiette carpaccio fraîcheur (brunoise d'orange, pamplemousse, tomate, avocat, courgette verte dans son cercle de courgette jaune surmontée de boules de melon, d'un carpaccio de carottes et radis et herbes fraîches)

Ou

nage de st jacques à la crème de vieux pineau, éclats de fève et cèpes

Ou

Filet de maigre et sa purée de rosenvalt au chèvre frais et coulis d'étrilles au fromage blanc

Cochon de lait farci et rôti

Ou

Suprême de pintade farci au foie gras et sa crème de pleurotes

Ou

Suprême de pintade farci aux st jacques et crème d'agrumes

Ou

Ballotine de cailles farcies au coulis de fruits rouges

Ou

filet de caille en fine panure sur son blinis de pomme de terre

Accompagné de deux garnitures

buffet de fromages affinés :

st nectaire fermier

tome grise de Savoie

brie de Mangis

bleu de Bresse

et confiture de cerise

buffet de dessert :

Tartelette au citron

Tartelette chocolat blanc framboise

Moelleux chocolat
Cannelés
Mini tartelette aux fraises
Macarons pistache et caramel
Fruits frais
Gâteaux des mariés à l'américaine ou pièce montée traditionnelle aux choux

(Buffet) Café, thé et cannelé