

## **Menu adulte (50€/pers)**

*Boisson alcoolisée au choix et soft*

*Apéritif (18h30)*

*Rouleau d'algue asiatique*

*Légumes confits et chips de parmesan*

*Toast grille de boudin aux oignons sur sa confiture*

*Tomate cerise et mozzarella au pesto*

*Roulé mexicain à la petite viande*

*Verrine de queues d'écrevisses à la crème homardine*

*Verrine de crustacés « cappuccino »*

*Dorade marinée huile de pépin de courge et jus de combaya*

*Verrine de gaspacho d'asperges et son emincé*

*Foie gras mi cuit sur lit de chutney de fruits et pain aux fruits*

*Gaspacho Andalou*

*Boule de melon*

*Samossa de petits légumes aux épices*

*Buffet d'entrée (20h30)*

*Salade de fettuccini aux deux saumons crème yogourt citron aneth*

*Salade pomme de terre au confit de poule, gésiers, saucisse de morteaux, oignons à la moutarde de Meaux*

*Salade sicilienne (semoule aux herbes, tomates confites, poivrons cuits, maïs nain, feta, mozzarella, basilic, oeuf, vinaigrette balsamique)*

*Saumon sur le ventre farci et nappé de sauces crustacées*

*Salade du sud (tomate, mozzarella, feta, olives noires, vinaigrette balsamique)*

*Terrine campagne et rillettes d'oie*

*Planchas*

*Crevettes cajun et ananas grillé*

*Anneaux de calamars persillade et piquillos grillé*

*Brochette de canard laqué et brochette de poulet aux coulis d'huitres accompagné de wok légumes et riz basmati*

*Faux filet émincé, échalotes confites et pomme de terre au four crème ciboulette*

*Buffet de fromages et salade de jeunes pousses*

*Cascade de desserts (chocolat, fruits rouges, macarons)*

*(Buffet) Café, thé et cannelé*

*Buffet de nuit : corbeille de fruits*