

@Menu rouge

Un bouquet de mesclun et une
Terrine de foie gras marinée au vin doux
Pain toasté et fruits de circonstance
Ou bien

Gambas royale en parure de miel au gingembre
Risotto de riz vénéré à la feuille d'estragon frais, coulis de langoustines

Rack d'agneau en persillade de citron confit
Cuit sur l'os sans le gras.
Le jus est parfumé aux épices d'orient
Ou bien

La pièce de bœuf dans le contre-filet
Morceau savoureux et légèrement entremêlé.
Le jus est agrémenté au moment de servir d'un nuage de crème au vin cuit
Une préparation de pommes de terre et une bargagne de légumes frais accompagnent ce menu

Un dessert selon votre choix
Consultez la carte des douceurs

Composez un seul menu pour l'ensemble des convives !!!

Possibilité d'inclure une ligne de fromages pour 15.00 *

Prix 78.00

96.00 avec deux entrées

@Menu vert

Un bouquet de mesclun et un
Carpaccio de bœuf mariné

Au pistou de noix torréfiées

Ou bien

Daurade royale en filet cuite à l'unilatérale

Praline de risotto crémeux et bisque de crustacés

Longe de veau fermier en deux cuissons

Jus au safran perlé d'huile vierge

Ou bien

Suprême de pintade cuite sous presse

Volaille à chair noire

Feuille de verveine, safran et orange confite

Une préparation de pommes de terre et une bargagne de légumes frais accompagnent ce menu

Un dessert selon votre choix

Consultez la carte des douceurs

Composez un seul menu pour l'ensemble des convives !!!

Possibilité d'inclure une ligne de fromages pour 15.00 *

Prix 68.00

84.00 avec deux entrées

@Menu or

Un bouquet de mesclun et une
Terrine de foie gras marinée au vin doux
Pain toasté et fruits de circonstance
Ou bien

Rouelle de Saint Jacques en persillade
Bisque épicée de langoustines

Filet mignon de Patta Negra Ibérique
Le jus à l'orange confite et poivre sauvage
Ou bien

Tournedos de bœuf rassis dans le filet
Morceau savoureux et tendre
Cuisson à basse température 55°
Le jus est agrémenté au moment de servir d'un nuage de crème au vin cuit

Une préparation de pommes de terre et une bargagne de légumes frais accompagnent ce menu

Un dessert selon votre choix
Consultez la carte des douceurs

Composez un seul menu pour l'ensemble des convives !!!

Possibilité d'inclure une ligne de fromages pour 15.00 *

Prix 92.00

110.00 avec deux entrées

@Menu bleu

Un bouquet de mesclun et une
Terrine de saison aux baies roses
Garniture et fruit de circonstance

Ou bien

Feuilleté croustillant farci à la feuille d'épinards
Sauce mousseline giclée de vinaigre au calamansi

Magret de canard rosé, roulé dans du miel
Jus à la framboise caramélisée déglacée au vinaigre

Ou bien

Filet mignon de porc grillé en tranches
Le jus est crémé, agrémenté de tomate confite et estragon frais

Une préparation de pommes de terre et une bargagne de légumes frais accompagnent ce menu

Un dessert selon votre choix

Consultez la carte des douceurs

Composez un seul menu pour l'ensemble des convives !!!

Possibilité d'inclure une ligne de fromages pour 15.00 *

Prix 56.00

72.00 avec deux entrées

@carte des douceurs

Un dessert de fruit frais

Carpaccio d'ananas au basilic frais

Avec une boule de glace à la vanille

Ou bien

Un chaud, froid

Moelleux au chocolat servi tiède

Sur un coulis de cacao et boule de glace à la vanille

Ou bien

Ligne de crèmes brûlées, tutti frutti

Trois petits pots avec inserts de fruits

Ou bien

Dessert frais pour anniversaire par exemple, présenté à table

Vacherin glacé maison

Parfums de votre choix et coulis de fruits rouges

Ou bien

Grands succès

Notre désormais classique **Papillorama**

Palette de six mignardises pour exalter vos papilles

Choisissez un seul dessert pour l'ensemble des convives !!!

Inclus dans votre menu