



MENU PRESTIGE

KIR + 3 FEUILLETÉS PAR PERSONNE

Toastinette de maroilles au chèvre pommes mélange de jeunes pousses

Ou

Tarte fine de légumes du soleil chèvre rôti salade de roquette aux noix

Ou

Foie de canard entier mille feuille de pommes à la vanille bourbon

Poêlée de St-Jacques pleurotes et légumes confits émulsion d'asperge

Ou

Dos de loup de mer crème de tourteau riz aux petits légumes confits

Ou

Dos de cabillaud coulis de tomates au chorizo riz safrané

Parmentier de confit de canard du sud ouest

Ou

Pavé de faux filet coulis de cèpes écrasé de pommes tomate rôtie au basilic

Ou

Cœur de filet d'agneau jus à l'ananas fondant dauphinois fagotin d'haricot vert

Bethmale et confiture de cerise mesclun de salade

Tarte au citron meringuée coulis de fruits rouges

Ou

Baba au rhum chantilly vanille bourbon

Ou

Panna cotta au coulis de mangues croquant pistache amande

Eau, pain, café, vin rouge, vin blanc.

Nappes et serviettes jetables. Vaisselle et service compris. Service à l'assiette.

Moins de 70 convives : 120€ frais de service

Tout repas commandé sera facturé.