

Menu Festif

Cocktails apéritifs

(12 pièces par personne)

Punch ou soupe champenoise

Nos entrées

Salade du Périgord

Cheesecake au guacamole & crevettes marinées

Tatin de légumes, haddock & émulsion
de crème fumée

Tartare de saumon à la mangue

Tataki de boeuf, croquant de légumes de saison

Bavarois de chèvre aux poivrons rouges

Nos plats

Suprême de volaille aux morilles

Dos de cabillaud & coulis de poivron rouge

Joue de porc au cassis & au raisin

Filet de bar & sauce langoustine

Filet de daurade en croûte d'herbe
& sauce vierge

Nos accompagnements

(deux au choix)

Poêlée de légumes niçois

Pommes darphin d'Antan

Duo de carottes glacées

Écrasé de pommes de terre à la truffe

Pommes bouchons rôties

Écrasé de patate douce

Risotto rouge ou à la truffe

Poêlée forestière

Pommes grenailles confites

Pommes Anna revisitées

Poêlée de légumes glacées

Fenouil rôti à l'orange

Mille-feuille de légumes du soleil

Polenta rôtie aux tomates confites

Gratins de pomme sarladaise

Gratins dauphinois

Choux-fleurs rôtis

Plateau de fromage

**Trio de fromage (brie, comté, chèvre)
accompagné d'un mesclun de salade aux noix**

Dessert à l'assiette

Farandole de dessert
(dessert à sélectionner)

Contactez-nous pour élaborer votre menu