

Menu Fin Gourmet

Cocktails apéritifs

(15 pièces par personne)

Punch ou soupe champenoise

Nos entrées

Feuilleté aux 2 saumons

Tataki de saumon guacamole aux wasabi

Saint-Jacques snackées & crémeux
de poireaux a l'orange

Saumon mariné & croquant de légumes

Tartare de daurade au fruit de la passion
& crème aux poivres timut

Foie gras poêlée, pommes en deux textures

Foie gras mi cuit aux figues

Nos plats

Lotte rôtie & sauce safranée

Jarret de veau au cidre

Magret de canards & sauce madère

Lieu jaune rôtie & sauce coco

Compressé de joue de bœuf confites
& sauce Margaux

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

Choux-fleurs rôtis

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

Plateau de fromage

Plateau de fromage

**(brie, comté, chèvre, reblochon, fourme d'Ambert)
accompagné d'un mesclun de salade aux noix**

Dessert à l'assiette

Petite farandole de dessert

(dessert à sélectionner)

Contactez-nous pour élaborer votre menu