

Menu Prestige

Cocktails apéritifs

(18 pièces par personne)

Ateliers culinaires possibles

Punch ou soupe champenoise

Nos entrées

Cannelloni de saumon fumée

Compressé de foie gras aux céleri

Tartare de Saint-Jacques, crémeux de petits
pois mentholé

Saumon mariné & croquant de légumes

Queue de homard, pickles de légumes, sauce vierge
& crémeux de lentilles au foie gras

Ceviche de daurade aux agrumes
& émulsion de coriandre

Nos plats

Filet de canette aux agrumes

Médailon de veau & sauce vin rouge corsé

Chateaubriand & sauce périgourdine

Filet de bar & sauce langoustine

Pavé de Turbot & sauce safran

Carré d'agneau aux herbes
& jus corsé au thym

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 d'un maître affineur
accompagné d'un mesclun de salade aux noix**

Dessert à l'assiette

Grande farandole de dessert
(dessert à sélectionner)

Contactez-nous pour élaborer votre menu