

Menu Découverte

Cocktails apéritifs

(8 pièces par personne)

Punch ou soupe champenoise

Nos entrées

Méli mélo de légumes de saisons

Trio de tomates et mozzarella de buffala

Tataki de saumon guacamole au wasabi

Croustillant de tomate mozzarella

Tarte fine à la carotte

Nos plats

Pavé de saumon à l'érable

Cuisse de pintade sauce forestière

Cuisse de volaille aux abricots sauce abricotine

Pièce du boucher sauce bordelaise

Côte de porc & son crémeux de moutarde
à l'ancienne

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

Duo de fromage (brie + comté) accompagné
d'un mesclun de salade aux noix

Dessert à l'assiette

Deux entremets & un chou

ou

Farandole de dessert

(en supplément)

Contactez-nous pour élaborer votre menu