



Menu Inspiration.

Pour un minimum de 8 pers.

Mises en bouches

Même choix d'entrée pour tous les convives

Verrine de ricotta al pesto et gressin.

ou

Dip de poivrons tricolores, crème aigre-douce.

Entrées

Même choix d'entrée pour tous les convives

Capuccino de Cèpes, toast paysan au lard sur salade de jeunes pousses.

ou

Gambas en kadaiff à tremper dans son jus et juliennes de choux chinois et poivrons.

ou

Canapé de Foie Gras à la confiture de figues, coeur de Trévisse au Reggiano.

ou

Tartare de chèvre au coulis de poivrons sur lit de roquette.

Plats

Même choix de plat pour tous les convives

Quasi de Veau au jus, mousse de fines herbes, risotto aux trompettes de la mort.

ou

Sandre Rôti au fenouil en aoïli.

ou

Magret de Canard laqué au miel et au balsamique, poêlée de légumes craquants.

ou

Risotto printanier aux Noix de St Jacques, sauce citron vert.



Fromage

Crottin de chèvre mariné au basilic.

Desserts

Même choix de dessert pour tous les convives

Sablés grand-mère à la gelée de mûres et Pana cotta vanille aux fraises mentholées.

ou

Moelleux au chocolat fondant décoré de chantilly vanillée.

ou

Crumble de fruits rouges.

Prix : 50 € /pers