



Menu Prestige.

Pour un minimum de 8 pers.

Mises en bouches

Même choix d'entrée pour tous les convives

Verrine de chèvre à la pomme verte et au magret fumé.

ou

Verrine de Saumon fumé en curry et flûte de sésame.

Entrées

Même choix d'entrée pour tous les convives

Tartare de St Jacques mariné au balsamique et chevrotin.

ou

Terrine de Foie Gras aromatisé au Baume de Venise, abricot sec confit au vinaigre de Xérès.

ou

Saumon Gravlax parfumé à l'aneth sur blinis au beurre salé d'Echiré.

Plats Poisson

Même choix de plat pour tous les convives

Filets de rouget au thym et à la tapenade.

ou

Médailon de Thon rouge sauce gribiche.

ou

Langoustine flambée à l'anis.

Plats Viande

Même choix de plat pour tous les convives

Râble de Lapin Farci au foie gras à la Royale

ou

Carré d'agneau, tatin d'échalote, jus de cuisson.

ou

Caille farcie aux morilles.



Fromage

Chèvre nappé de miel, noisettes concassées.

Desserts

Même choix de dessert pour tous les convives

Tiramisu au Mascarpone et granité glacé de kiwis.

ou

Tarte d'ananas flambés au rhum et Piña Colada.

ou

Royal de chocolat au praliné et coulis de fruits rouges.

Prix : 65 € /pers