

MENU BIENVENUE, 39€ ttc

Cocktail Champ de Mars ou cocktail de jus de fruits

- - - - -

Mises en bouche

- - - - -

Terrine de joue de bœuf au foie gras, mousse de condiments, gelée au Porto
Ou
Saumon gravlax saveurs d'Asie, tartare de yaourt grec, coulis mangue-passion
Ou
Terrine Saint-Jacques, cervelle de canut à la ciboulette, saumon fumé
Ou
Tartibrie gratinée et salade de mesclun aux noix

- - - - -

Sorbet colonel

- - - - -

Dos de saumon d'Ecosse rôti et risotto safrané au pesto
Ou
Rôti de bœuf sauce Brie à la moutarde de Meaux
Ou
Suprême de poulet du gâtinais sauce poulette au Champagne
Ou
Magret de canard sauce soja aux pruneaux, mangue rôtie

- - - - -

Salade aux noix et Brie de Meaux Saint-Faron

- - - - -

Gâteau Brie de Meaux et sa glace rose
Ou
Profiteroles au craquelin, glace banane, sauce chocolat 75%, chou Chantilly
Ou
Pomme tatin sur un sablé breton, glace cannelle et caramel au beurre salé
Ou
Soufflé glacé à la poire au coulis de fruits rouges
Ou
Fraisier, sorbet fraise

- - - - -

Café

Bordeaux blanc et-ou rouge selon menu choisi, eaux minérales, sodas
ATTENTION: 1 seul plat choisi par rubrique pour l'ensemble de la table

Menu des Saveurs, 59€ ttc.

Buffet d'apéritifs
Tartelettes salées

Mises en bouche

Foie gras frais de canard, gelée au Sauternes, mousse de figue et tuile de pain d'épices

Ou

Tartare fraîcheur de homard

Ou

Salade tiède de filet de rouget, glace tapenade d'olives vertes

Sorbet colonel Citron-vodka ou poire-poire

Filet de charolais rôti sauce périgourdine

Ou

Lotte vapeur à l'armoricaine, risotto de Carnaroli safrané

Ou

Canon d'agneau rôti au thym, bouquetière de petits légumes, jus brun à l'estragon

Ou

Mignon de veau sauce Champagne

Salade de mesclun aux noix et croustille de Brie de Meaux rôtie

Omelette norvégienne

Ou

Entremet fraise-basilic-citronnelle, sorbet fraise

Ou

Saint-Michel chocolat-pistaches-griottes sorbet mandarine (supplément 2€)

Ou

Entremet mousse passion meringue, glace au thé macha

Café

1 verre de Sauternes avec le foie gras, Bordeaux Graves blanc,
Bordeaux rouge, eau minérale, sodas