

A partir de 48,80 € ttc * en déjeuner * base 200 pers

Art & Passion

APÉRITIF

Cocktail Passion : soupe champenoise
Cocktail de fruits sans alcool
Feuilletés chauds

ENTRÉE

Foie gras de canard cubique "Lucullus",
Miroir de Porto et petite brioche
en croûte de sésame

— ou —

Bonbons de sandre au basilic,
Jus de tomate perlé
à l'huile d'olive

— ou —

Tarte fine de Saint Jacques, magret fumé,
Tomate confite et petits légumes

PLAT

Caille désossée farcie aux raisins,
Sauce onctueuse salmi
Polenta et tomate confite

— ou —

Mignon de veau aux écrevisses
et sa crème légère
Écrasé de pommes de terre
et légumes de saison

— ou —

Yakitori d'aiguillettes de canard
sur des saveurs Thaï
Sifflet de riz et dôme forestier

FROMAGES

Trilogie de fromages affinés,
Salade mesclun à l'huile parfumée

DESSERT

Charlotte aux poires "Belle Hélène"

— ou —

Verrine de Baba au rhum, Revue et corrigée

— ou —

Duo de dessert et crème anglaise :
Choc pralin et délice aux fruits rouges

Café et son chocolat



Vin blanc Charmes d'automne
Vin rouge Château de Brague
Bordeaux supérieur

