

A partir de 44,80 € ttc * en déjeuner * base 200 pers

APÉRITIF

Kir saveur : Royal pétillant
et crème de pêche de vigne ou violette
Cocktail de fruits sans alcool
Feuilletés chauds

ENTRÉE

Deux saumons façon sushi,
Cocktail de fruits de mer
en jus de tomate à l'agar

— ou —

Salade mêlée de foie gras,
St Jacques et écrevisses marinées,
Vinaigrette olive balsamique

— ou —

Noix de Saint Jacques en coquille luttée

PLAT

Tournedos de volaille farci au foie gras,
Poêlée forestière et pommes
de terre fondantes

— ou —

Canon de pintade au cœur de langoustine,
Jus corsé terre et mer
Gratin dauphinois et cannelé de lentilles

— ou —

Filet de bœuf en feuillantine,
Sauce aux cèpes
Gâteau de poivrons et courgettes
et tomate confite

Saveur & Réception

FROMAGES

Brie et chèvre
Salade verte relevée vinaigrette balsamique

DESSERT

Tiramisu en verrine
— ou —
Tropical fondant au coulis de mangue
— ou —
Duo de dessert et crème anglaise :
Granité chocolat et abricotier

Café et son chocolat

Vin blanc Les Tourterelles,
Vin rouge Cotte des Rambaux,
Vin issu de l'agriculture raisonnée

