

Carte Saison Printemps – été 2022

Nous vous proposons 4 formules :

* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide ou une entrée chaude + un plat + un dessert
= 56 euros/pers (pour 4h de service)

* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide ou une entrée chaude + un potage + un plat + un dessert
= 61 euros/pers (pour 4h30 de service)

* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide + une entrée chaude + un plat + un dessert
= 69 euros/pers (pour 5h de service)

* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide + une entrée chaude + un sorbet ou un potage + un plat + un dessert
= 73 euros/pers (pour 5h30 de service)

Comprenant : la salle, le personnel, les eaux à table, les vins blanc et rouge sélectionnés en fonction de votre menu et servis à discrétion pendant le repas et le café.

Suppléments après le café :

Personnel : 25 €/heure/serveur (1 serveur pour 20 personnes)

Boissons après le café : prix à la consommation

Possibilité d'ajouter un buffet fromages et sa Corne d'Abondance aux fruits frais 13 €/pers.

Les différents choix possibles

Le choix du menu unique est à déterminer à l'avance. Ce menu sera servi à l'ensemble des convives.

Possibilité de choisir 2 plats par catégorie avec un supplément de 4 € par personne TVAC.

Les Entrées froides :

Le Carpaccio de St-Jacques, Vinaigrette Yuzu, Jeunes Pousses.
Les Tranchettes de Saumon en Grevalx, Mousse de Petits Pois.
Le Millefeuille de Jambon séché, Mozzarella di Buffala, Pesto de Tomate confite.
Le véritable Antipasto de charcuterie italienne, Brochette de fruits.
Le cocktail de Saumon à la Coriandre en Balluchon, crème de Curry de Madras.
La Tomate farcie aux Petites Grises, Queue d'Ecrevisse, Huile d'Ail, Gaspacho Frais.

Les Entrées chaudes :

L'Alliance de Maigre et Foie Gras Poêlé aux 5 Epices, Consommé aux Petits Légumes.
La croustade de Noix de St-Jacques, Jeunes Pousses d'Épinards, Pesto rouge.
La Nage safranée de Filet de Sole, Tagliatelle de Légumes.
Le Filet de Bar grillé, Risotto à la Mascarpone, Huile de Crustacés.
La Caille rôtie, Baume de Panais, Carotte Jaune glacée, Chips de Betterave, Coulis de Vieux Porto.
Les Ravioles d'Ecrevisse et Asperge, Quenelle de Lieu Noir, Bisque de Langoustine, Jeunes Oignons.

Les Potages :

Le Velouté de Carottes Crémeux de Chèvre Frais.
La Crème de Tomate et Poivron, Anneaux de Ciboulette.
Le Potage d'Asperge, Croquant de Lardons.

Les Plats principaux :

Le Pluma de Porc confit, jus de cuisson réduit au Madère, Mini légumes, Purée Truffière.
La Poitrine de Poulet Maïs, crème de Morilles, Palet de Pommes de Terre
La Couronne de Veau de Lait en robe d'Herbes, Coulis de Poivron rouge, Tian de Tomates, Gratin de Pommes de Terre (supplément de 3 € p.p.).
Le Pavé de Bœuf, sauce Bourguignonne (oignons, lardons, vin rouge), gratin dauphinois.
Le Rumsteak d'Agneau, Légumes du Sud comme une ratatouille.
Le Filet de Thon, chutney de Mangue, petits Légumes du Moment, Pommes de Terres confits au vin blanc.

(Supplément de 4 € p.p.)

Le Pavé de Saumon rôti, chutney de Mangue, petits Légumes du Moment, Pommes de Terres confits au vin blanc.

Les desserts :

- Le Semi Fredo au Mascarpone et Coque en Chocolat, crème anglaise au Thé Matcha.
- Les Fraises marinées au Pastis, Chantilly à la Vanille.
- Le Demi Sphère chocolaté à la mousse de Cerise Amarena et son Crumble.
- La Crème Brûlée aux Brisures de Violette.
- Les Crêpes comédie Française, Pépité d'Ananas rôtis.
- La Pièce Montée de Circonstance. (Agneau Pascal ou Missel ou gâteau d'anniversaire)