

Les Menus Réception

Tradition

50€

Kir

(1 verre de 12 cl par personne)

Entrée au choix

Melon à l'italienne au bresaola
Tartare d'avocat, pamplemousse & crevettes
Tarte fine à la tomate

Plat au choix

Dos de cabillaud rôti, coulis de poivron doux,
poêlée de légumes à la provençale
Suprême de volaille au piment d'Espelette,
trio de carottes confites
Filet mignon de porc aux deux moutardes,
pomme grenaille, tomate à la provençale

Dessert au choix

Tarte citron meringuée, coulis de framboises
Entremet au chocolat, cœur meringué
Charlotte vanille & fruits, coulis de fruits rouges

Mignardises

Terroir

60€

Coupe de champagne brut ou kir royal

(1 coupe de 12 cl par personne)

Entrée au choix

Terrine de saint Jacques, tartare de tomate au basilic
Carpaccio de tomates à l'ancienne, billes de mozzarella
Tatin de légumes

Plat au choix

Osso bucco de veau à la milanaise,
céréales méditerranéennes
Blanquette de la mer, riz vénéré cuisiné façon pilaf
Filet de canette aux pêches,
fèves & gratin de pomme de terre

Dessert au choix

Salade de fruits exotiques, allumette feuilletée
Croquant aux deux chocolats, crème anglaise
Clafoutis aux griottes, glace au lait d'amande

Mignardises

Gourmet

65€

Coupe de champagne brut ou kir royal

(1 coupe de 12 cl par personne)

Entrée au choix

Ravioles aux écrevisses & pointes d'asperges vertes
Œuf poché façon bulgare
Bloc de foie gras de canard,
confiture de figues & petite brioche

Plat au choix

Souris d'agneau rôtie & son jus au thym,
tomate à la provençale & pommes grenailles
Filet de dorade royale, sauce vierge,
tian de légumes & artichaut poivrade
Filet de bœuf chateaubriand et ses petits légumes

Dessert au choix

Vacherin sorbet fraise & ses noisettes caramélisées,
coulis exotique
Macaron cœur coulant chocolat, glace carmel au beurre salé
Carpaccio d'ananas, sirop à la menthe fraîche

Mignardises

Inclus dans nos menus réception: les boissons (1 bouteille 75cl de vin IGP pour 3 personnes, eaux minérales), le café & la location de la salle

Menu unique pour l'ensemble des convives (à l'exception des allergies et des restrictions alimentaires) – Minimum 15 personnes

