

MENUS RÉCEPTION

Printemps-été 2021



Tradition

50€

Kir

(1 verre de 12 cl par personne)

Entrée au choix

: Tartare au deux saumons et son feuilleté
Crumble d'aubergine et mimolette
Tarte fine à la tomate et son bouquet de mesclun

Plat au choix

Dos de cabillaud rôti coulis de poivrons doux, poêlée de légumes à la provençale
Suprême de volaille sauce forestière et son écrasé de pommes de terre
Sauté de veau riz pilaf.

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

Côte de veau aux giroles, gratin de pommes de terre et fagot de haricots verts
Curry de cabillaud et gambas, riz vénéré façon pilaf
Filet de canette au pêches,
pomme Anna et grappe de tomates rôties.

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