



Menu Classique

*À partir de 79€**

COCKTAIL

8 amuse-bouche au choix par personne

1 cocktail au choix (soupe champenoise / mojito / punch ...)

Softs

ENTRÉES

Tarte de légumes, salade verte vinaigrette acidulée

Chèvre chaud sur son pain brioché, salade verte aux petits légumes

Feuilleté au choix (saumon épinards ricotta OU ratatouille)

Cassolette de la mer, julienne de légumes, beurre blanc citron vert

PLATS

Suprême de volaille rôti, écrasé de pommes de terre à l'ail, julienne de légumes, crème de champignons

Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre aux herbes, tagliatelle de légumes, beurre blanc citron vert

Filet mignon de porc, écrasé de pommes de terre rôties, trio de salade verte vinaigrette, crème de moutarde à l'ancienne

Pièce de dinde rôtie, écrasé de patates douces, julienne de carottes à l'ail, jus thym et miel

FROMAGES

Plateau de 3 fromages (brie, bleu, comté), salade verte vinaigrette

DESSERTS

Pièce montée (2 choux)

Entremet au choix : Fraisier / Framboisier / 3 chocolats / citron

**Menu inclus : 1 entrée, 1 plat, 1 plateau de fromages et 1 dessert + service, boissons, alcool, pain, vaisselle*



Menu Gourmet

*À partir de 89€**

COCKTAIL

8 amuse-bouche au choix par personne

1 cocktail au choix (soupe champenoise / mojito / punch ...)

Softs

ENTRÉES

Tartare de saumon, vinaigrette coulis passion, julienne de carottes au miel, aneth

Salade de magret de canard fumé, tomates séchées, poire confite, croûtons à l'ail

Risotto aux cèpes aromatisé à l'huile de truffe, herbes fraîches

Velouté de choux fleur au parmesan, zests de citron vert, huile de pesto

PLATS

Demi magret de canard, julienne de légumes, écrasé de pommes de terre aux cèpes, jus à la sauge

Pavé de saumon, tagliatelles de légumes, polenta crémeuse citron vert, bisque de crustacés

Côtes d'agneau, écrasé de pommes de terre à l'ail, tagliatelles de courgettes au pesto, jus au thym

Médaille de veau, écrasé de pommes de terre à la truffe, julienne de carottes au miel, jus de veau au miel

FROMAGES

Plateau de 3 fromages au choix, salade verte vinaigrette

DESSERTS

Pièce montée (2 choux)

Entremet au choix : Fraisier / Framboisier / 3 chocolats / citron ...

Farandole de mignardises

**Menu inclus : 1 entrée, 1 plat, 1 plateau de fromages et 1 dessert + service, boissons, alcool, pain, vaisselle*



Menu Prestige

*À partir de 98€**

COCKTAIL

8 amuse-bouche au choix par personne

1 cocktail au choix (soupe champenoise / mojito / punch ...)

Softs

ENTRÉES

Tranche de foie gras, salade d'herbes, balsamique blanc, pommes grenadine, brioche grillée

Noix de Saint-Jacques à la plancha, purée de panais, julienne de carottes, beurre blanc citron vert

*Filet de rouget, fondue de poireaux au vin blanc, concassé de tomates cerises à l'ail et au thym,
huile de basilic*

*Saumon gravelax à la betterave, blinis crème d'aneth, zests d'agrumes, salade d'herbes, vinaigrette
passion*

PLATS

*Souris d'agneau cuite à basse température, écrasé de pommes de terre à l'ail, tagliatelles de
courgettes à l'ail, jus thym miel*

*Filet de bar, asperges verte, tagliatelles à l'encre de seiche, concassé de tomates cerises, beurre
blanc citron vert*

Filet de bœuf, écrasé de pommes de terre sarladaise, poêlée de girolles, sauce morilles

Risotto de Saint-Jacques, asperges verte, pleurotes grillées, crème de parmesan

FROMAGES

Plateau de 3 fromages au choix, salade verte vinaigrette

DESSERTS

Pièce montée (2 choux)

Entremet au choix : Fraisier / Framboisier / 3 chocolats / citron ...

Farandole de mignardises

**Menu inclus : 1 entrée, 1 plat, 1 plateau de fromages et 1 dessert + service, boissons, alcool, pain, vaisselle*