



## 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*