



NOTRE SELECTION HIVER 2018

Les menus

Nous vous remercions de choisir le même menu pour tous les convives. Vous pouvez nous communiquer les allergies et régimes alimentaires de vos invités. Les tarifs indiqués sont nets, service compris

Menu Plaisir

Cannelloni d'aubergine à l'émietté de crabe et coriandre, crème aigrelette tomatée, jeunes pousses



Dos de cabillaud en croûte d'amandes,

Risoni comme un risotto aux coquillages et herbes fraîches, écume marinère

ou

Suprême de volaille fermière au beurre d'Espelette, fricassée de champignons des bois, panais rôtis et jus perlé



Crèmeux citron, biscuit noisette et sorbet mojito

65,00 Euros par personne

Menu Délice

Noix de Saint-Jacques snackées, écrasée de topinambours aux éclats de noisettes torréfiées,

Crème légère à l'essence de persil



Maigre de ligne rôti au beurre mousseux, frégola Sarda aux shitakés et pancetta, émulsion de lait fumé



Cœur de quasi de veau au sautoir, millefeuille d'aubergine au miso, oignons cébettes grillés et jus corsé



Palet aux pommes, mousse Dulcey et glace bulgare

80,00 Euros par personne

Menu Volupté

Pressé de foie gras de canard mi cuit et biscuit châtaigne, bouillon de poule chaud



Grosse gambas « carabinéros », sucrine, condiment gingembre citronnelle et vinaigrette yuzu



Aiguillettes de Saint Pierre cuit sur peau, céleri, Granny Smith et cresson de fontaine



Pigeon cuit sur le coffre, crèmeux panais, churros de pommes de terre à l'huile de truffe noire, jus perlé



Opéra revisité au chocolat grand cru Papouasi 70%, crème glacée café

105,00 Euros par personne



Dessert

Le dessert du menu peut être remplacé par un gros gâteau, avec l'inscription de votre choix. Si vous souhaitez le rajouter en plus du dessert du menu, la part est à **10.00 Euros**

-]] Le Tout Chocolat
-]] La Forêt Noire
-]] L'Entremets Fruits Exotiques
-]] Le Mont Blanc

Pièce montée – Croquembouche

Le dessert du menu peut être remplacé par une pièce montée (minimum de 20 personnes) avec l'inscription de votre choix pour un supplément de **6.00 Euros par personne**. Si vous souhaitez la rajouter en plus du dessert du menu, **la part est à 10.00 Euros**. Nous comptons 3 choux par personne. Vous pouvez choisir parmi les parfums suivants :

-]] Chocolat
-]] Vanille
-]] Café

Les apéritifs

Classique sans canapés

-]] Bulle de Mucelle, jus de fruits, eaux plates et gazeuses
1/2 heure : **12.50 Euros par personne**
1 heure : **18.00 Euros par personne**
-]] Vin blanc, vin rouge, jus de fruits, eaux plates et gazeuses
1/2 heure : **14.50 Euros par personne**
1 heure : **19.00 Euros par personne**
-]] Classique : Martini blanc et rouge, Porto, Aperol Spritz, Whisky, sodas et jus de fruits, bières, eaux
1/2 heure : **20.00 Euros par personne**
1 heure : **25.00 Euros par personne**

Canapés

-]] 3 canapés : **6.00 Euros par personne**
-]] 5 canapés : **10.00 Euros par personne**

Champagne avec canapés

-]] Champagne, jus de fruits, eaux plates et gazeuses, 3 canapés par personne
1/2 heure : **28.00 Euros par personne**
-]] Champagne, jus de fruits, eaux plates et gazeuses, 5 canapés par personne
1 heure : **38.00 Euros par personne**



Les forfaits boissons

- | | |
|---|---------------------------------|
| II Forfait vin AOC France
Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café | 30.00 Euros par personne |
| II Forfait vin sélection
Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café | 37.00 Euros par personne |
| II Forfait vin prestige
Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café | 44.00 Euros par personne |

Vous pouvez également sélectionner des références de notre carte des vins que notre Chef Sommelier sera ravi de vous présenter