

Votre réception au restaurant Shamwari



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

Feuille à feuille de saumon fumé à la crème citron vert et ses blinis



Dos de cabillaud en croûte d'herbes et noisettes, risotto crémeux aux champignons

ou

Magret de canard rôti, finger de polenta frit aux marrons, jus aux cinq épices



Traditionnelle Tarte Tatin et sa crème double

60,00 € par personne

Menu Délice

Velouté de potiron, œuf de poule poché, écrasée de marrons et crispy de lard



Blanc de turbot au beurre demi-sel rigatoni farcis au caviar d'aubergine et coriandre, crème d'un fumet



Canon de veau rôti au sautoir, miettes de pommes de terre aux cébettes, mini carottes glacées, jus perlé



Palet mangue, sorbet passion

71,00 € par personne

Menu Volupté

Lingot de foie gras en gelée de poires, brioche



Langoustine rôtie au beurre demi-sel, pommes de terre fondantes et coulis de cresson



Aiguillettes de Saint-Pierre cuit sur peau, risotto crémeux à la betterave, écume Parmesan



Filet de bœuf black Angus, fine tarte de champignons, jeunes pousses et jus truffé



Le Grand Cru Caraïbes

95,00 € par personne

Dessert

Le dessert du menu peut être remplacé par un gros gâteau, avec l'inscription de votre choix

Le tout chocolat



La forêt noire







L'entremets fruits exotiques



Le mont blanc

L'apéritif

L'apéritif est servi dans un salon ou à table selon votre préférence

Bulle de Mucelle, jus de fruits, eaux plates et gazeuses	1/2 heure : 11,00 € par personne
	
Vin blanc, vin rouge, jus de fruits, eaux plates et gazeuses	1/2 heure : 13,50 € par personne
	
Champagne, jus de fruits, eaux plates et gazeuses	1/2 heure : 22,00 € par personne
	
Canapés	2,00 € pièce
	
Live cooking : risotto / jambon ibérique / légumes woks et gambas snackées / trois saumons	4,00 € par personne

Forfaits boissons

Ces forfaits comprennent une demi-bouteille de vin, une demi-bouteille d'eau et un café par personne.

AOC France

Vin blanc : Touraine Sauvignon, Domaine François Chidaine, 2015

Vin rouge : Savoie « Molatret », Domaine Fabien Trosset, 2015

29,00 € par personne

Sélection

Vin blanc : Vouvray « Les Argiles », Domaine François Chidaine, 2014

Vin rouge : Saint-Joseph « Offerus », Domaine Jean-Louis Chave, 2014

37,00 € par personne

Prestige

Vin blanc : AOP Saint-Romain, Domaine Alain Gras, 2014

Vin rouge : AOP Saint-Emilion, « Pavillon de Taillefer », Château Vieux Taillefer, 2013

44,00 € par personne

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