

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. Les menus et chevalets marques places peuvent être réalisés par nos soins.

Menu Plaisir

Tartare de saumon au Yuzu et coriandre comme un maki, salade wakame et chips de raviole



Filet de Féra au beurre moussoux, asperges croquantes, tomates confites et sauce veloutée au citron vert

ou

Poitrine de veau braisée au vinaigre de cidre, polenta croustillante aux cèpes, pois gourmands et jus brun



Soupe de fruits rouges au vin épicé, glace vanille et tuile croustillante

60,00 € par personne

Menu Délice

Noix de Saint-Jacques snackées, sucrine, condiment gingembre citronnelle, nuage de coriandre



Rouget Barbet au beurre de fenouil, Fregola Sarda comme un risotto aux poivrons, émulsion safran



Selle d'agneau en croûte d'ail noir, coco en deux textures, cébettes et jus perlé



Palet cassis, crémeux yaourt et glace fromage blanc

71,00 € par personne

Menu Volupté

Lingot de foie gras en gelée de framboise, pop-corn, petite brioche



Thon rouge roulé aux herbes fraîches, crème légère au wasabi



Aiguillettes de Saint Pierre rôties au beurre demi-sel, risotto Aquarello « verte » au shiitakes, écume marinière



Filet de bœuf Simmental, crémeux chou-fleur au sel fumé des vikings, jus truffé



Finger chocolat Nyangbo, mousse nougat et glace cacahuète

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



Le vacherin glacé vanille framboise



Le fraisier



Le framboisier

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



Vin blanc, vin rouge, jus de fruits, eaux plates et gazeuses



Champagne, jus de fruits, eaux plates et gazeuses

1/2 heure : 12,00 € par personne

1/2 heure : 14,00 € par personne

1/2 heure : 22,00 € par personne

Les canapés

Canapés

2,00 € pièce

Le 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

(ou similaires)

29,00 € par personne

Sélection

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

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

(ou similaires)

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

(ou similaires)

44,00 € par personne

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