

Entrée au choix

Le carpaccio de truite et perche, marinade baroque,
et sa merveille croustillantes aux crevettes et mangue

ou

Les ravioles de champignons des bois et bacon, œuf au plat crème moussieuse au lard, virtuel

ou

Les filets de caille marinées et rôties autour d'une barigoule d'artichaut en VGE,
jus de veau tranché à l'huile de noisettes

plats

Le pavé de rumsteack poêlé, fricassé de légumes de saison en persillade, sauce béarnaise

ou

Dos de cabillaud rôti, brandade parfumé à l'huile d'ail jus de viande

ou

Les côtes de porcelets aux 2 boudins panés et frits, mousseline de patate douce,
jus au pomeau du Maine

Fromage

L'assiette aux 2 fromages, confiture de figues, salade mélangé

ou

La faisselle aux aromates et crostinis

Dessert au choix

Le fraisier ou framboisier, coulis et crème anglaise

ou

La forêt noire aux cerises amarena, coulis de griottes

ou

Variation autour de l'exotisme : le carpaccio d'ananas espuma banane coco,
mangue poêlé au malibu



Ces menus sont proposés à partir de 10 personnes avec un choix unique pour l'ensemble des convives.

Entrée au choix

La feuillantine d'asperges verte et sa compoté d'oignons nouveau
Crème de parmesan et copeau de Bresaola

ou

le cannelloni de saumon fumé à la chair de crabe parfumé au cumbawa
sur un toast de pain noir, sauce acidulé

ou

L'escalope de foie gras poêlé, quartiers de pomme cuite à base température
pain d'épices, jus de viande réduit au Verjus

Entrée chaude au choix

La papillote croustillante de rougets, piperade à la basquaise pistou aux herbes fraîches

ou

la viennoise de blanc de flétan, cuite au four, sauce au Noilly-prat

plats au choix

le carré d'agneau frotté au piment d'Espelette, tians de légumes du soleil,
velouté à l'ail doux, jus au romarin

ou

le grenadin de veau cuit au sautoir, brocolis aux amandes, gratin Savoyard, jus au foin

Fromage

Fromages des quatre coins de France

ou

la tartine de pont L'évêque, caramel de cidre, mâche, julienne de Pink-Lady

Dessert au choix

Le macaron aux framboises, crème mousseline à la pistache

ou

Le Saint Honoré à la vanille

ou

L'amandine aux abricots



Ces menus sont proposés à partir de 10 personnes avec un choix unique pour l'ensemble des convives.

Entrée au choix

Le gaspacho de homard, billes multicolores de légumes croquants

ou

Le foie gras de canard en 2 façons :

cuit au torchon et ses raviolis servis dans un bouillon à la thaï,
chutney du moment, toast de pain d'épices

ou

La raviole ouverte de céleri-rave, méli-mélo de légumes croquants aux coquillages
et crustacées, pain fusette aux aromates et aioli

Poissons

Les noix de st Jacques juste saisies, endives à l'orange et Cointreau, riz vénéré,
écume légère de coquillages

ou

La ballotine de sole farcie au vert, quelques carottes fanes glacées au beurre demi-sel,
velouté au safran du Quercy

ou

Filet de sandre poêlé sur un rösté, crème au sésame

Trou mayennais

Sorbet pomme verte arrosé de fine du Maine

ou

Sorbet poire William arrosé de poire



Viande

Le tournedos de bœuf, sauce périgueux, échalotes confites grosses frites cuites à la graisse
d'oie

ou

Le pigeon en croûte feuilletée au foie gras
et truffe noire embeurrée de chou vert à la paysanne, jus court

ou

Le filet mignon de porc, mousseline de patate douce parfumé au cumbawa,
pois gourmand sauce au madère

Fromages

L'aller retour en Savoie : reblochon, la tome des bauges et le beaufort,
mesclun de jeunes pousses au lard fumé

ou

Le plateau de fromages variés

ou

Le st nectaire en habit de kadhaïf, salade de roquette huile d'olive et jus de citron

Dessert

La poire pochée et piquée à la truffe noire, sablé breton glace vanille, coulis de caramel

ou

La bombe glacée aux parfums de votre choix, et meringué

ou

Dessert aux choix parmi les anciens menus

ou

Le succès chocolat, orange



Ces menus sont proposés à partir de 10 personnes avec un choix unique pour l'ensemble des convives

Forfait boissons à 7.00 €

½ bouteille d'eau / personne
Plate et gazeuse

1/3 bouteille de vin / personne

Café, thé ou infusion
avec ses mignardises

Apéritifs

avec ses 3 accompagnements

kir vin blanc 3 €

Flute de crément de Loire 4 €

Kir impérial à 4.50 €

Cocktail maison 5 €

Flute de champagne 6 €

