

Formule banquet n°3

60.80 € ttc par personne

En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie **11.50 € ttc**

Le duo de mises en bouche (chaud ou froid)

Les entrées

*Le foie gras de canard entier maison au vin jaune et poivre de Sichuan
Chutney de poire et figue avec sa fusette croustillante*

Ou

*La salade folle aux foies de volailles confits, sous son foie gras de canard maison
Effeuillés de magret fumé par nos soins*

Ou

*La timbale bourgeoise de ris de veau et quenelle de volaille de Bresse
A la crème de morilles*

Les poissons

*Le duo de lotte de L'Atlantique et gambas
En émulsion acidulée et lard croquant*

Ou

Le soufflé de saumon de Norvège et noix de Saint jacques, nage d'écrevisses

Ou

Le filet de sandre à la plancha sur son lit de spaghettis de courgettes

Notre suggestion : le pousse plat sorbet et alcool à votre goût : 3.50 € ttc par personne en sus

Les viandes nos plats : garniture de 2 légumes

Le suprême de volaille fermière en crème de vin jaune et morillons (vin du Jura)

Ou

Le filet de bœuf Angus mûré en fricassée de petites girolles ou vigneronne

Ou

Le canon de veau poêlé minute à la graine de moutarde à l'ancienne

Ou

L'embrochée de filets de cailles à la plancha au pinot noir

L'assiette de 2 fromages affinés et sa petite salade folle à l'huile de noisettes

Les desserts

Les entremets événementiels en étages /choix à définir

Ou

Pièce montée pâtissière avec sa fine nougatine (3.50 € ttc par pers.)

Ou

La farandole de délices pâtissiers (4 pièces)

Des pains fantaisie vous seront servis tout au long du repas.