

Formule banquet n°3

41.80 € ttc par personne

En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie **9.50 € ttc**

Le duo de mises en bouche (chaud ou froid)

Les entrées

*Le foie gras de canard entier maison au vieux au Banyuls
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
Effeillés 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*

Ou

*La terrine de volaille de Bresse au cœur de foie gras de canard
Sur son mesclun senteur de truffes de Bourgogne*

Les poissons

*Le duo de lotte de L'Atlantique et Saint Jacques Baies de St Georges
En émulsion acidulée et lard croquant*

Ou

Le soufflé de saumon de Norvège aux queues d'écrevisses, nage de crustacés

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: 3.00 € 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 Simmental en fricassée de petites girolles ou vigneronne

Ou

Le canon de veau poêlé minute à la graine de moutarde aux chips de légumes

Ou

L'éventail de filet mignon de porc à la crème d'Epoisses Berthaut

Ou

L'embrochée de filets de cailles à la plancha à la crème de foie gras landais

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 avec nougatine ou le Wedding cake (3.50 € ttc par pers.)

Ou

La farandole de délices pâtisseries (4 pièces)

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

-Tarif au 01 janvier 2019

-Hors service et hors livraison