

Formule banquet n°4

45.90 € ttc par personne*

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

Le trio de mises en bouche (chaud ou froid)

Les entrées

*Le foie gras de canard entier maison au vieux Banyuls
Chutney de poire et figue avec sa fusette croustillante*

Ou

*L'envolée de Saint Jacques d'Atlantique, au vieux vinaigre parfumé
Sur son lit de jeunes pousses*

Ou

La trilogie de rillettes de tourteau, saumon frais et esturgeon aux agrumes

Les poissons

Le filet d'omble chevalier aux écrevisses façon champenoise et lard croquant

Ou

Le dos de loup de mer à la plancha avec sa crème de vieux Porto blanc

Ou

Le filet de sandre à l'unilatéral sur son lit de spaghettis de courgettes à la provençale

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 de Bresse Gaston Gérard

Ou

Le filet de bœuf Simmental en fricassée de morilles entières

Ou

L'embrochée de filets de caille au foie gras de canard et truffes de Bourgogne

Ou

Le ballotin de veau bouchère au jus de truffe de Bourgogne

L'assiette de 3 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

- Tva à 10 %