

## **Formule banquet n°3**

**37.90 € ht par personne**

*En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie 8.50 € ht*

### **Le trio 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  
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*

*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: 2.50 € ht 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'Époisses Berthaut*

*Ou*

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

### **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 € ht par pers.)*

*Ou*

*La farandole de délices pâtisseries (4 pièces)*

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