

Un Festin De Goûts à 60€/pers

ENTRÉE

Tartelette feuilletée de filets de rouget en piperade et au piment d'Espelette

PLAT

Pavé de veau sauce au vin jaune, tagliatelles de légumes

DESSERT

Sabayon d'oranges au café et au chocolat fondant

Menu Végétarien à 60€/pers

AMUSE-BOUCHE

Cappuccino de champignons aux saveurs de truffe

ENTRÉE

Gâteau d'asperge verte en surprise feuilletée sauce crémeuse à l'échalote

PLAT

Croustillant de polenta à la Niçoise et tagliatelles de légumes sauce rougail

DESSERT

Soufflé glacé aux fruits rouges et tuile à la fleur d'oranger

DANS LE FILET DU PÊCHEUR À 75€/PERS

AMUSE-BOUCHE

Capuccino de champignons aux saveurs de truffe

ENTRÉE

Tartare de tourteaux et tempura d'asperges vertes

PLAT

Dos de cabillaud au jus de coquillages, verdurette de légumes et chips de bacon

DESSERT

Crème brûlée aux framboises et aux éclats de noisettes caramélisées

Menu Spécial Anniversaire à 75€/pers

AMUSE-BOUCHE

Capuccino de champignons aux saveurs de truffe

ENTRÉE

Trilogie de canard (poêlé, terrine et en crème brûlée)

PLAT

Cassolette de gambas au jus de homard en surprise feuilletée

DESSERT

Soufflé glacé aux fruits rouges, tuile à la fleur d'oranger

Menu Prestige à 90€/pers

AMUSE-BOUCHE

Carpaccio de Saint-Jacques au jus de langoustine et aux baies roses

ENTRÉE

Le Cappuccino Gourmand du canard

PLAT

Involtini de veau aux asperges vertes sauce au vin jaune, risotto aux morilles

DESSERT

Entremet macaron framboise et sa compoté de mangue au safran

Cocktail Dînatoire à 50€/pers (service compris)

MINIMUM DE 15 CONVIVÉS POUR POUVOIR RÉSERVER CE MENU

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Brochette de crevette, ananas et feuilles de coriandre

Foie gras de canard et pomme caramélisée

Œuf de caille et tapenade - Poivrons mariné au pesto et aux copeaux de parmesan

Salade de pétoncles, vinaigrette au jus de langoustine

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

Bouché de poulet et de légumes Tandorri

Risotto de champignons forestiers aux saveurs de truffe

Tempura d'Asperge verte

Tortillas au chorizo – Dos de cabillaud et wok de légumes croquants

FROMAGES

Brie farci aux noix et pomme granny

LES PIÈCES SUCRÉES

Crumble à la rhubarbe et à la fraise

Fondant au chocolat framboise

Pana cotta aux fruits de la passion