

MENU

(à partir de 17 personnes)

32 euros (hors boissons)
Automne

Supp: 3 amuses bouches par personne = 5,00 euros.

-

Entrées

-Financier carottes et cumin, effeuillé de lieu, crémeux de courgettes aux épices indiennes.

Ou

-Royal de chèvre et emmental, feuilleté croustillant, lard grillé et jeunes pousses de poireaux, jus au porto.

Ou

-Velouté de champignons aux noix torréfiées, volaille fumée, quenelle de crème d'Isigny à la coriandre, tuile de parmesan.

-

Plats

-Joue de porc confite par nos soins, sauce moutarde Savora, accompagnements de saison.

Ou

-Soufflé de cabillaud en habit vert sauce riesling aux petits lardons, accompagnements de saison.

Ou

-Suprême de volaille farci au chicon et miel, sauce brune au romarin, accompagnements de saison.

-

Supp: assiette de fromages (brie et munster) = 6,00 euros.

-

Desserts

-Moelleux chocolat cœur caramel/noix, pesto à la menthe.

Ou

-Cigare de mini crêpes fourrées à la crème de châtaigne, brunoise de butternut à la fève de tonka.

Ou

-Tarte fine aux pommes, cannelle et pain d'épices, glace vanille.

*gâteau anniversaire (fruits de saison ou chocolat) ou pièce montée à la demande (3,00€ de supplément par personne).

Entre 17 à 25 personnes: 1 entrée + 1 plat + 1 dessert (*choix identique pour le groupe entier*).

Plus de 25 personnes: 2 entrées + 2 plats + 2 desserts (*au choix maximum*)

! Notre équipe travaillant uniquement des produit frais, nous demandons confirmation du menu 10 jours avant la date de la réception, pour honorer votre demande. !